

## Hvem er Martha?

Vores brasserie er opkaldt efter den danske forfatter, Martha Christensen, som har lagt navn til den vej, der løber direkte gennem hotellets to tårne. Selve navnet Martha betyder ”fruen i huset” og er dermed blevet vores bud på et personligt, indbydende og letforståeligt køkken i hotellets midte: Formet af idéen om en kvinde med noget på hjerte.

### Mousseux

NV – Copenhagen Sparkling Tea Company, BLÅ, Organic, 0% Alcohol 85 / 395

NV – Raimat, Cava Brut Nature, Catalonien, Spanien 85 / 395

### Vin Blanc

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Solaris Reserve, Danmark 125 / 575

2019 Domäne Wachau, Grüner Veltliner – Prestige, Wachau, Østrig 85 / 385

2020 Weingut Riffel, Riesling – Scharlachberg – Trocken, Rheinhessen, Tyskland 95 / 445

2022 Parey Dumont, Collection Prestige Chardonnay, Pays d’Oc, Frankrig 95 / 395

2022 Domini Del Leone, Pinot Grigio, Veneto, Venezia, Italien 95 / 450

2023 La Motte, Private Cellar, Sauvignon Blanc, Franschhoek, Sydafrika 110 / 495

### Vin Rosé

2021 Dyrehøj Vingaard, RÖS Cuvée Rosé, Danmark 95 / 495

2022 Maison Saint Aix, Aix Rosé, Provence, Frankrig 105 / 525

### Vin Rouge

2017 Château De Ricaud, Cadillac, Bordeaux, Frankrig 105 / 510

2020 Vieux Moulin, Natura Humana, Corbières, Languedoc-Roussillon, Frankrig 95 / 475

2020 Château Courac, Côtes du Rhône, Frankrig 95 / 510

2019 Nals Margreid, Pinot Noir – Angra, Alto Adige, Italien 95 / 495

2020 Proyecto Garnachas de España, Salvaje del Moncayo, Aragon, Spanien 95 / 485

2018 Noble Vines, Marquis Red, Californien, USA 125 / 575

### Aftenmenu

5 serveringer sammensat af køkkenet 475

### Snacks

Oliven og saltede Marcona-mandler 55

Brød og pisket smør 35

Brislinger (Nordens sardiner) og grillet brød 85

Kroketter med confiteret kanin 65

Pata Negra (sortfodsskinke), modnet i 36 mdr. 50 g / 100 g 115 / 215

### Entrées

Hørøget færøsk laks med grønne asparges, kærnemælk og dildolie 135

Kalveterrine med sherrygastrik, røget mayo, peberrod og urter 115

Oksetatar rørt ved bordet med skalotteløg, kapers, dijonsennep, tomat, cornichoner, urter og cognac (med pommes frites +35) 155

### Plats

Pappardelle med tomat, hvidløg, hvidvin og basilikum 175

Moules Marinières – Dampede blåmuslinger med hvidløg, smør og persille (med pommes frites +35 eller pasta +35) 155

Grillet multe med hvide asparges, salvie og brunet smør 235

Ribeye 250 g med bearnaisesauce og pommes frites 395

### Burger

Okseburger, briochebolle, friskostcreme, tomatrelish, dansk ost og bacon 205

### Supplements

Pommes frites 45

Romainesalat med citrus-vinaigrette, Vesterhavost og urter 55

Polenta med grillet palmekål, salvie og ristede hasselnødder 65

### Fromage

Lagret Comté med trøffelhonning og knækbrød 125

### Desserts

Citrontærte af lemoncurd, mørdej og luftig marengs 85

Crème brûlée med blodappelsinsorbet 75

### Bière pression

Carlsberg Pilsner 75

Tuborg Classic 75

Kronenbourg 1664 Blanc 85

Jacobsen Experimental Brew 85

### Soda

Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon 40

Mineralvand ad libitum 40

### Cafés

Espresso 35/45

Cappuccino 39

Caffe latte 39

Varm chokolade 45

Økologisk te 40

Spørg venligst tjeneren for udvalget

Håndlavet chokolade 85

### Apéritifs

Kir Royale 125

Cherry Gin & Tonic 105

Merlet & Tonic 105

Aperol Spritz 115

### Digestifs

Merlet XO Cognac, Frankrig 105

Gelas Armagnac 20 ans, Frankrig 95

Merlet Eau de Vigne 95

Comte Louis de Lauriston Calvados Fine, Frankrig 95

Marolo Grappa di Nebbiolo, Italien 95

Ichiros Malt & Grain World Blended Malt Whisky, Japan 125

Ærø Single Malt Whisky 2021, Danmark 125

El Pasador de Oro XO, Guatemala 115