

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 – Codorníu 1551, Cava Brut, 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

2020 Marterey, Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrig 85 / 385

2020 Nals Margreid, Hill Pinot Grigio, Alto Adige, Italien 95 / 410

2020/21 Clos Henri, Sauvignon Blanc – Estate, Marlborough, New Zealand 125 / 525

Vin Rosé

2021 La Petite Laurette du Midi, Pays d’Oc, Frankrig 105 / 510

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

Vin Rouge

2018 Château Fontarney, Margaux, Bordeaux, Frankrig 105 / 510

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

2020 Maison Louis Jadot, Bourgogne Côte d’Or, Bourgogne, Frankrig 135 / 625

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

2019 Bodegas Tempore, Tempranillo – Generación 76, Aragon, Spanien 85 / 395

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

Aftenmenu

3-retters menu sammensat af køkkenet 450

Snacks

Oliven og saltede Marcona-mandler 55

Briochebrød og pisket smør 45

Brislinger (Nordens sardiner) og grillet brød 110

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

Entrées

Burrata med syltede grønne tomater og urter 115

Grillet brød med svampe a la creme, timian og persille 135

Hummerbisque med græskar og smørstegte kammuslinger 155

Røget færøsk laks med cremefraiche, ørredrogn og urtesalat 135

Oksetatar rørt ved bordet med skalotteløg, kapers, dijonsennep, tomat, cornichoner, urter og cognac 145

Plats

Selleri – Karamelliseret med mørkelvinaigrette og ristede nødder (vegansk) 175

Moules Marinières – Dampede blåmuslinger med hvidvin, fennikelcrudité og urter 185

Spaghetti Vongole – Dampede hjertemuslinger med hvidløg, smør og persille 190

Helleflynder – Grillet med smør, svampe, skalotteløg og timiansky 255

Poussin – Helstegt med jordskokker, brændte perleløg og sennepsflødesauce 235

Oksemørbrad – 220 g med bearnaisesauce og pommes frites 325

Burger

Okseburger, potato bun, salat, tomatrelish, dansk ost og pommes frites 205

Supplements

Pommes frites 45

Grøn salat 45

Aligot (fransk cremet kartoffelmos med ost og smør) 55

Grillede grøntsager 55

Fromage

Grubelageret Vesterhavsos med hyben, grønne tomater og knækbrød 125

Desserts

Tarte Tatin med vaniljeis 85

Crème brûlée 75

Hvid chokoladeparfait med marengs og brombærsauce 85

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