



# KOSTALDENS BISTRO

## DET KOLDE

<b>Friske pil-selv rejer</b> <i>hertil aioli, brød &amp; smør</i>	155,-
<b>Herregårdens smørrebrød</b> <i>vælg mellem æg &amp; rejer, fiskefilet eller hønsesalat</i>	125,-
<b>Friskrørt tatar</b> <i>med nystegte chips, grønt &amp; aioli</i>	165,-
<b>Klassisk cæsarsalat</b> <i>med kylling, timianbacon, parmesan &amp; soltørret tomat</i>	155,-
<b>Eksklusiv fiskekonserves</b> <i>serveres med brød, grønt &amp; sprødt tilkøb af flere dåser, 65,- pr. dåse</i>	145,-

## DET VARME

<b>Frokostbøf</b> <i>hertil råstegte kartofler, urtesmør &amp; grønt</i>	225,-
<b>Broløkkes signaturburger</b> <i>hertil råstegte kartofler &amp; dip</i>	175,-
<b>Vegetarisk herregårdsburger</b> <i>hertil råstegte kartofler &amp; dip</i>	175,-

## DET FOR BØRN

<b>Fiskefilet</b> <i>med råstegte kartofler</i>	95,-
<b>Kyllingespyd</b> <i>med råstegte kartofler</i>	95,-

## DET SØDE

<b>Rabarber trifli</b>	95,-
<b>Ostebræt</b> <i>med brød &amp; kiks, syltet &amp; sødt</i>	125,-
<b>BROLØKKE SPILLEKORT</b>	89,-

## ØL FRA BROLØKKES EGET BRYGGERI

### På fad 40 cl.

Shiny Sunbeams 5,0%	55,-
Pils 5,0%	55,-
Classic 5,5%	55,-
Weißbier 5,5%	55,-
Mountain Kings 5,5%	65,-
DIPA 8,4%	65,-

### På flaske

Classic 5,5%	50,-
Weißbier 5,5%	50,-
Shores beer 5,5%	50,-
Shiny Sunbeams 5,0%	50,-

## SODAVAND, SAFT, VAND

Hancock Cola	40,-
Hancock Cola Light	40,-
Hancock Sport-Cola	40,-
Sportivo fra Depanneur	40,-
Orange juice fra Depanneur	35,-
Orange/carrot juice fra Depanneur	35,-
Naturfrisk saft 27,5 cl.	40,-
Naturfrisk brus 25 cl.	38,-
Vand med el. uden brus pr. gæst	20,-

## VIN

	Gl.	Fl.
<u>Hvid</u>		
Sancerre	100,-	550,-
Riesling 1648	85,-	465,-
<u>Rosé</u>		
LaVie en Rose	85,-	465,-
<u>Rød</u>		
Côtes du Rhone	110,-	600,-
Barbera D'Alba Reverdito "Butti"	85,-	465,-

## KAFFE

Stempelkaffe/te pr. gæst	45,-
Americano	45,-
Cappucino	48,-
Café Latte	48,-
Espresso	35,-
Irish Coffee	115,-
Iskaffe med el. uden sirup	65/60,-



# BROLØKKE BRYGGERI & DESTILLERI

## BRYGGERI

### Broløkke Classic

Klassisk lager med Northern Brewer, Amarillo og Citra humle.

### Broløkke Weißbier

Sydtysk weißbier med Manderiner Bavaria humle og sydtysk hvedeøl gær.

### Broløkke Pilsner

Mild sydtysk pilsner med Tradition og Hallertau humle.

### Broløkke DIPA

DIPA med Columbus, Citra, El Dorado og Mosaic humle, samt fynsk naturgær.

### Shiny Sunbeams

Tørhumlet Italiensk pilsner med Amarillo og Citra humle samt lokal malt.

### Gårdens Julebryg

Gårdens Julebryg er en sæson øl og brygges med ny inspiration til sæsonen.

### Høstbryg

Høstbryggen er inspireret af en gammel tysk oktoberfest opskrift og har en lys rav farve. Den er brygget på hallertauer perle humle.

### Shores Beer

Shores Beer er brygget på lokal malt samt tang fra Langelands kyst i samarbejde med Velsmag og Shores Langeland. Indeholder også citron melisse fra gårdens egen have

## DESTILLERI

### Broløkke Gin

Frisk citrusgin destilleret gin med 7 forskellige urter på den historiske herregård.

### Broløkke Vodka

Skandinavisk vodka, produceret med røde rosenblade. Langsom og skånsom destillation for at lave en blød vodka til eksklusive cocktails eller en drink med venner.

### Broløkke Eau De Vie

Skovbær Eau de Vie med blåbær, hindbær, jordbær og brombær. Velegnet til frokostbordet eller en stille stund om aftenen.

### SHORES Brændevin

SHORES Langeland har fokus på vores 161 km kystlinje. Vi har sammen med dem udviklet en Brændevin hvor alt er plukket tre steder ved kysten på Langeland Nord, Midt og Syd. Slåen er håndplukket ved kysten ved Bagenkop, hyben er plukket ved Lohals og Ristinge Strand.

### Slåen Akvavit

Slåen Akvavit er en helårs-akvavit, men særdeles velegnet til både påske og julefrokoster. Slåen er håndplukket ved kysten ved Bagenkop. Modnet på whiskyfade på Broløkke Herregård, Langeland.

### Jagtbitter

Broløkkes jagtbitter er udviklet til de jagtselskaber, vi holder på den gamle herregård. Modnet med masser af krydderier som anis og fennikelfrø med en fyldig sødme fra dadler og tranebær. Modnet på portvinsfade på Broløkke Herregård, Langeland.

### Absint

Absint med malurt, anis, fennikel, tornblad, isop og citronmelisse. Den smukke smaragdgrønne farve udvindes fra urterne, som i de meget gamle opskrifter.