



Brasserie Icecap

Menu

Forretter

Snekrabbe med husets Brød og Dressing med Kvan og Hvidløg.
139,- / Som hovedret: 249,-

Frisk Laksetatar Thai-style.
140,-

Røget grønlandsk Fisk med Dildcreme.
130,-

Røget grønlandsk Kød.
130,-

Hovedretter

*Sous vide Svinemørbrad paneret i Champignon- og Mandelblanding.
Hertil dagens Grøntsager og Champignonsauce.
210,-

Braiseret Lammeskank med kartoffelmos tilsmagt med Hvidløg.
270,-

*Grillet Steak af Moskusokse. Hertil Hvidløgpure og Moskusfond.
245,-





Brasserie Icecap

Hovedretter

*Grillet Steak af Drumblin Gold Striploin. Bagte Hvidløg og Sortebærsauce.
269,-

Pandestegt Hellefisk. Grillede Asparges, Kartoffelmos og Citronsauce.
220,-

(*) Valg af tilbehør: Bagt kartoffel, Pommes frites eller Kartoffelmos.

Desserter

Æblecrumble med Sortebær og Crème anglaise.
125,-

Blødende Chokoladecake med Vaniljeis.
105,-

Tre kugler Is.
89,-

Børnemenü

Spørg køkkenet.
79,-





Brasserie Icecap

Drikkelse

Varme drikke

The
25,-

Kaffe, Cappuccino, Caffè Latte & Espresso
40,-

Irsk Kaffe
86,-

Kolde drikke

Spiritus & Spiritus Lux
45,- / 48,-

Sodavand, 25 cl.
Coca Cola, Faxe Kondi & Squash
25,-

Grønlandsk Fadøl fra eget Bryggeri, 42 cl. / 58 cl.
55,- / 85,-

Nyd vores seneste bryg. Hver øl har sin egen karakteristiske smag, der er rundet af bær og krydderurter fra fjelde og dale omkring Ilulissat. De er ufiltrerede og upasteuriserede.





Brasserie Icecap

Vinkort

Champagne

Chales Mignon Grand Cru

En top klassens champagne, der har duft af modne bær og ungt gær, super frisk og karakterfuld smag
1150,-

Hvidvine

Kia Ora – Sauvignon Blanc, New Zealand

Denne vin er flagskibet af hvidvine Marlborough, og har en frisk grøn farve med toner af hyldeblomst og passionsfrugt
250,-

Coral Reef – Chardonnay/Semillon, Australien

Et frisk glas Chardonnay, let og frisk med krydret smag og let afslutning af lime.
250,-

Conde Jose Reserva – Sauvignon Blanc, Chile

Denne Sauvignon Blanc har super balance mellem det tørre og fede, dejlig flyde af grønne frugter.
265,-

Chablis AOC, Frankrig

Denne vin leverer et frisk pust med duft af grønne æbler, melon og fylder munden med smag af citrus frugter
330,-





Rødvine

Michael David 6th sense - Syrah, USA

Denne kraftige Californiske vin leverer smag af mørke bær og krydderier

335,-

Coral Reef – Shiraz/Cabernet Sauvignon, Australien

Dyb rød farve duft af kirsebær og tørrede abrikoser, let smag fra tanniner og masser af røde bær.

250,-

Conde Jose – Cabernet Sauvignon, Chile

En let Cabernet Sauvignon med lette tanniner og fyldig duft bladet af grønne peberfrugter og søde bær

260,-

Conde Jose Reserva – Carmenere, Chile

En Carmenere med både duft og smag af røde blomster og let røget duft.

260,-

Cellier du Rhône – Côtes du Rhône, Frankrig

En dejlig rund vin, med fyldig smag af brombær, blåbær og let krydret

290,-

Cotes Venete – Amarone, Italien

Kraftfuld Amarone med massere af modne røde frugter, og smag fra egefad og lette tanniner der ligger godt i munden

390,-

