

Nimb

BRASSERIE

Chef's choice

Dagens 3-retters menu – spørg venligst tjeneren om menuen
400 kr.

Forretter

Østers 1 / 3 / 6 stk.
35 / 90 / 160 kr.

Baerii-kaviar (15 g)
Med ristet brioche og cremefraiche
255 kr.

Jordkokkesuppe
Med ristede croutoner og hasselnødder
105 kr.

Rimmede kammuslinger
Med peberrodscreme og sprøde æbler
135 kr.

Moules à la creme
Med pommes frites
165 kr.

Laks
Med sprøde urter og sancerre-sauce
125 kr.

Charcuteri
Pølser, skinke, paté, sennep og syltet grønt
155 kr.

Hjemmerørt tatar
Med cognac, persille, sennep, skalotteløg, kapers og cornichoner
115 kr.

Andeleverterrine
Med sæsonens kompot og ristet brioche
175 kr.

Hovedretter

*Alle hovedretter serveres
med dagens kartoffel*

Helstegt blomkål
Med smørsauce, sprødt brød og trøfler
185 kr.

Lammeculotte
Med sæsonens grønt og salviesauce
295 kr.

Dagens fisk
*Med sæsonens grønt,
muslingsauce og kaviar*
285 kr.

Stegt hummer
Med citron, salat og mayonnaise
475 kr.

Stegt andebryst
Med kroket på lår, rødbede og julesauce
255 kr.

Ribeye-steak (300 g)
Med pommes frites, salat og bearnaisesauce
355 kr.

Tournedos Rossini (200 g)
Med andelever, trøffelsauce og brioche
595 kr.

Oksemørbrad (200 g)
Med pebersauce og sæsonens grønt
375 kr.

Tilbehør

Grove pommes frites eller blandet salat med vinaigrette 55 kr.

Nimb BRASSERIE

Desserter

Franske oste
Med kvæde og knækbrød
115 kr.

Crème brûlée
75 kr.

Iscremer og sorbet
75 kr.

Gateau Marcel
Med hindbær og hindbæris
95 kr.

Æbletrifli
Med makroner og chantilly
75 kr.

Risalamande
Med amarene-kirsebær og ristede mandler
75 kr.

Nimb Brasserie – franske favoritter i smukke, uformelle rammer

I mere end 100 år har Nimb serveret franske klassikere såsom peberbøf, snegle, tatar og hummer, så det er ikke uden en vis historisk tyngde og erfaring, at Nimb Brasserie fører traditionerne videre i de smukke rammer med udsigt til Tivoli.
