

Nimb

BRASSERIE

Forretningsfrokost

2-retters frokost serveret på 45 minutter - spørg venligst tjeneren om dagens menu
275 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.

Salade chèvre chaud
Med gedeost, valnødder og vinaigrette
155 kr.

Moules à la crème
Med pommes frites
165 kr.

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

Laks
Med sprøde urter og sancerre-sauce
125 kr.

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

Andeleverterrine
Med sæsonens kompot og ristet brioche
175 kr.

Croque monsieur à la Nimb
125 kr.

Hovedretter

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

Dagens fisk
Med sæsonens grønt og muslingesauce
285 kr.

Stegt hummer
Med citron, salat og mayonnaise
475 kr.

Stegt andebryst
*Med kroket på lår og rødbeder
serveret med julesauce*
255 kr.

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

Tilbehør

Grove pommes frites
55 kr.

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.
