
”

Hos Arnbjerg Pavillonen vil vi gerne have minimum en af disse 3 kriterier opfyldt, når vi handler ind:

LOKALT, BÆREDYGTIGT & ØKOLOGISK

Dyrevelfærden er også rigtig vigtig for os. Vi sørger derfor for, at det kød der ender på tallerkenerne, kommer fra dyr, som har haft et godt liv. Af denne årsag køber vi oksekød, lam, kylling og unghaner hos leverandører, der har fokus på netop dét, og hvor dyrene vokser sig store i sit eget tempo, har mere plads og hvor der er minimal eller ingen transport.

Vi håber I kan smage forskel - det kan vi :-)

|

Køkkenschef Casper Rosendahl

Allergener

For information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, kontakt da restaurantens personale.

FROKOSTKORT

FROKOSTRETTER

Pariserbøf

Af dansk kvie på hjemmebagt brød med syltede rødbeder, løg, peberrod, kapers og æggeblomme.

185,-

Stjernesud

Med en paneret fisk i rugmel fra Skærtøft mølle stegt på panden, fiskefilet dampet i hvidvin, grønlandske rejer, hjemmelavet dressing og mayo.

185,-

Tatar

Med cornichoner, estragonmayo, sprødt brød, syltede rødløg, ristede boghvedekerner og salat.

(tilkøb fritter 25,-)

140,-

Burgeren

Med hakkebøf af dansk kvie, syltede rødløg, agurker, tomater, cheddarost og aioli i brioche bolle med fritter.

169,-

Årstidens friske salater

Med frugt, nødder, sylt, hjemmelavet dressing og hjemmebagt brød.

(tilvalg af røget laks 35,-)

119,-

Steak af Dansk kvie

Med fritter, salat og bearnaise smør.

210,-

SMØRREBRØD

Vælg imellem vores lækre smørrebrød

Pr. stk. 98,-

Alt vores smørrebrød er lavet på hjemmebagt rugbrød, med hjemmelavet mayo, dressing, sylt og friske spirer.

Æg og rejer

Økologiske æg, grønlandske rejer, tomater og karse.

Fiskefilet

Paneret i rugmel fra Skærtøft mølle, hjemmelavet remoulade og citron.

Flæskesteg

Dansk frilandsgris, grovsyltede rødkål, appelsinfilet og cornichoner.

Sild

Hjemmesyltede sild, karrysalat, vagnetlæg og karse.

Leverpostej

Hjemmebagt, økologisk leverpostej, bacon fra Enghavegård, syltede bøgehatte og hjemmesyltede drueagurker.

AFTENKORT

VORES KLASSIKERE

Tatar

Med cornichoner, estragon mayo, sprødt brød, syltede rødløg, ristede boghvedekerner, salat og friter.

198,-

Burgeren

Med hakkebøf af dansk kvie, syltede rødløg, agurker, tomater, cheddarost, og aioli i brioche bolle med friter.

198,-

Pandestegt rødspætte

Pandestegt rødspætte vendt i rugmel fra Skærtoft mølle, kartofler, persillesauce og syltede tranebær.

218,-

BØRNEMENU

Alle børnemenuer serveres med grøntsager

Pølser med friter 72,-

Pandestegt fiskefilet med friter 72,-

Pasta med kødsauce 74,-

AFTENKORT

FORRETTER	HOVEDRETTER										
<p>Håndpillede rejer & asparges <i>Letdampede, danske hvide asparges med stenbiderrogn, håndpillede rejer, sauce hollandaise samt brøndkarse.</i></p> <p>108,-</p>	<p>Fisk <i>Smørstegt pighvar med grillede, nye, små porrer, syltede løg, beurre blanc sauce, grøn olie og små kartofler.</i></p> <p>282,-</p>										
<p>"Grillet" Carpaccio <i>Med syltede bøgehatte, reven Skallingen ost fra Enghavegård, ramsløgsmayo og frisse.</i></p> <p>108,-</p>	<p>Beef Wellington <i>af dansk kvie med karamelliserede løg i balsamico, kraftig rødvinsglace, crudité af grønne asparges og confiterede kartofler.</i> (min. 2 pers.)</p> <p>265,-</p>										
MELLEMRER	<p>Ribeye <i>Ribeye steak med sprøde fritter, salat og bearnaise (fås også med chili)</i></p> <p>278,-</p>										
<p>Grillet jomfruhummer <i>Med gulerodspuré på lokale, danske gulerødder, syltede løgskaller, ristede boghvedekerner og friske skud.</i></p> <p>128,-</p>	OST & DESSERTER										
<p>GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE</p> <table><tbody><tr><td>2 retter 338,-</td><td>2 gl. vin 238,-</td></tr><tr><td>3 retter 418,-</td><td>3 gl. vin 298,-</td></tr><tr><td>4 retter 498,-</td><td>4 gl. vin 358,-</td></tr><tr><td>5 retter 578,-</td><td>5 gl. vin 408,-</td></tr><tr><td>6 retter 658,-</td><td>6 gl. vin 458,-</td></tr></tbody></table>	2 retter 338,-	2 gl. vin 238,-	3 retter 418,-	3 gl. vin 298,-	4 retter 498,-	4 gl. vin 358,-	5 retter 578,-	5 gl. vin 408,-	6 retter 658,-	6 gl. vin 458,-	<p>Ost <i>Danske oste fra bl.a. Enghavegård og Troldhede med sødt og sprødt.</i></p> <p>112,-</p> <p>Desserter <i>Rabarbertærte med vaniljecreme lavet på double fraiche 50% fra Arla Unika.</i></p> <p>98,-</p> <p><i>Chokolademousse med birkesirup.</i></p> <p>98,-</p>
2 retter 338,-	2 gl. vin 238,-										
3 retter 418,-	3 gl. vin 298,-										
4 retter 498,-	4 gl. vin 358,-										
5 retter 578,-	5 gl. vin 408,-										
6 retter 658,-	6 gl. vin 458,-										

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Saft fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg Classic	40,-	50,-	70,-
Juice fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Æble- og Appelsinjuice</i>				Carlsberg pilsner	45,-	60,-	75,-
				Carlsberg 1883	45,-	60,-	75,-
				Grimbergen Double	45,-	60,-	75,-
				Kronenbourg 1664	45,-	60,-	75,-
				SPECIALØL PÅ FLASKE			
SODAVAND							
Vælg mellem <i>Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta</i>	Lille	Mel.	Stor	Flaske øl fra Warwik Bryghus 69,- Pilsneren "Frk. Friis" 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzbock'en "Lause" Gandhi IPA			
	35,-	50,-	65,-				

KAFFEKORT

VARME DRIKKE		TIL KAFFEN	
Americano	30,-	<i>Serveres til kl. 16.00</i>	
Mellem stempelkande (½ liter)	39,-		
Stor stempelkande (1 liter)	49,-		
Espresso	28,-	Citrontærte med marengs	45,-
Macchiato	32,-	Dagens kage	28,-
Caffè latte	40,-	3 stk. håndlavede chokolader	36,-
Cappuccino	40,-		
Kop te	20,-		
Kande te	40,-		
Chokolade	38,-		

VINKORT

MOUSSERENDE	GL.	1/2	1/1
Anna de Codorníu, Blanc de Blancs <i>Cava Brut Reserva. Catalonien, Spanien</i>	62,-		332,-
Valento, Spumante Brut <i>Vino da Tavola, Italien</i>	62,-		234,-
CHAMPAGNE			1/1
Henri Giraud, Esprit Nature <i>Champagne, Aÿ, Frankrig</i>			992,-
Henri Giraud, Fût de Chêne MV14 <i>Champagne, Aÿ, Frankrig MV</i>			1620,-
Dom Perignon <i>Frankrig 2010</i>			2160,-
ROSE			1/1
Raimat, Clamor <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2019</i>			249,-
Château Sainte Marguerite <i>Cuvée Symphonie Rosé, Cru Classé, Côtes de Provence, Frankrig 2020</i>			476,-

HVIDVIN - FRANKRIG		GL.	1/2	1/1
Languedoc				
<i>Sensas, Chardonnay, Languedoc, Frankrig 2019</i>		62,-	159,-	249,-
Alsace				
<i>Famille Hugel, Gentil, Alsace, Frankrig 2018</i>		75,-		300,-
<i>Bestheim, Pinot Gris - Fourmidable, Alsace, Frankrig 2017</i>				385,-
<i>Vignoble des 2 Lunes, Riesling - Genèse, Alsace, Frankrig 2017</i>				412,-
Bordeaux				
<i>Château La Garde Blanc, Pessac-Leognan, Frankrig 2016</i>				620,-
Bourgogne				
<i>Maison Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Couvent des Jacobins, Frankrig 2019</i>				460,-
<i>Domaine de l'Enclos, Chablis, Chablis, Frankrig 2018</i>				484,-
<i>Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2018</i>				612,-
<i>Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Tête de Cru, Mâconnais, Frankrig 2018</i>				687,-
<i>Domaine Vincent & Sophie Morey, Côte de Beaune, Frankrig 2019</i>				786,-
<i>Maison Louis Jadot, Meursault, Côte de Beaune, Frankrig 2018</i>				870,-
<i>Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2017</i>				1011,-
Loire				
<i>Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Frankrig 2019</i>				408,-
<i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2019</i>				504,-
HVIDVIN - ITALIEN				1/1
Friuli Venezia Giulia				
<i>Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio, Friuli, Italien 2020</i>				340,-
Veneto				
<i>Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Italien 2018</i>				455,-

HVIDVIN - ØSTRIG		1/1
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Federspiel Terrassen, Wachau, Østrig 2019</i>		365,-
<i>Weszeli, Riesling - Loiserberg - 1ÖTW, Kamptal, Østrig 2018</i>		395,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		1/1
<i>Sherwood, Stratum - Chardonnay, Waipara, New Zealand 2018</i>		385,-
<i>Clos Henri, Petit Clos - Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2017</i>		425,-
HVIDVIN - USA		1/1
<i>Sherwood, Stratum - Chardonnay, Waipara, New Zealand 2018</i>		385,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Chardonnay - Indian Wells, Washington State, USA 2018</i>		500,-
HVIDVIN - SPANIEN		1/1
<i>Menade, Verdejo, Rueda, Spanien 2019</i>		295,-
<i>Jaspi, Blanc, Terra Alta, Spanien 2019</i>		345,-
HVIDVIN - TYSKLAND		1/1
<i>Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel, Tyskland 2019</i>		420,-

RØDVIN - FRANKRIG		GL.	1/2	1/1
Languedoc <i>Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc, 2019</i>	79,-	149,-	249,-	
Bourgogne <i>Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, 2019</i> <i>Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, 2017</i> <i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière, 2016</i> <i>Domaine Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits, 2017</i>			325,- 460,- 609,- 897,-	
Rhône <i>Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, 2019</i> <i>Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd, 2016</i>			364,- 506,-	
Bordeaux <i>Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux, Saint-Emilion,, 2015</i> <i>Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2015</i>			420,- 464,-	
RØDVIN - ITALIEN			1/1	
Piemonte <i>Marziano Abbona Nebbiolo d'Alba - Bricco Barone, Piemonte, 2018</i> <i>Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte, 2016</i>			400,- 429,-	
Toscana <i>Fèlsina, Chianti - Colli Senesi, Toscana, 2018</i> <i>Verbena, Brunello di Montalcino, Toscana, 2015</i> <i>Castello di Bolgheri, Toscana, Bolgheri, 2017</i>			365,- 561,- 574,-	
Abruzzo <i>Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva, 2018</i>			278,-	
Veneto <i>Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, 2017</i> <i>Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, 2016</i>			408,- 472,-	

RØDVIN - SPANIEN		1/1
<i>Bodegas Tempore, Generación 76 Tempranillo, Aragón, 2018</i>		325,-
<i>Scala Dei, Garnatxa, Priorat, Aragón, 2018</i>		420,-
<i>Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero, 2017</i>		488,-
RØDVIN - TYSKLAND		1/1
<i>Abril, Spätburgunder - Frucht, Baden, 2018</i>		405,-
<i>Weingut Nik Weis, Pinot Noir, Mosel, 2018</i>		456,-
RØDVIN - USA		1/1
<i>Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi, 2018</i>		455,-
<i>Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Californien, Napa Valley, 2016</i>		537,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Syrah - Columbia Valley, Washington State, 2017</i>		435,-
<i>Erath, Pinot Noir - Estate Selection, Oregon, 2016</i>		549,-

DESSERTVIN		GL.	1/2	1/1
Italien <i>Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte, 2019</i>	79,-			249,-
Spanien <i>Menade, Sauvignon Blanc - Dulce, Rueda, 2019</i>				350,-
Frankrig <i>Château de Fesles, Coteaux du Layon - Vieilles Vignes, Loire, 2016</i> <i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2018</i>				328,- 363,-
Portugal <i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i> <i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 1995</i>				356,- 516,-
ALKOHOLFRI VIN		GL.	1/2	1/1
Mousserende <i>Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen , Tyskland</i>				316,-
Hvidvin <i>Riffel, Traubensaft, Rheinhessen , Tyskland</i>	79,-			249,-
Rødvin <i>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz, Frankrig NV</i>	79,-			249,-