

---

”

*På Hotel Arnbjerg vil vi gerne have minimum  
en af disse 3 kriterier er opfyldt når vi handler ind:*

**LOKALT, BÆREDYGTIGT & ØKOLOGISK**

*Dyrevelfærden er også rigtig vigtigt for os, at det kød, der  
ender på tallerkenene, kommer fra dyr, som har haft et  
godt liv. Derfor køber vi oksekød, lam, kylling og unghaner  
hos leverandører, der har fokus på netop det 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, en dampet fiskefilet i hvidvin, Grønlandske rejer, hjemmelavet dressing og mayo.

185,-

### Tatar

med cornichoner, estragon mayo, 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,-

### Årstedens friske salater

med frugt, nødder, sylt, hjemmelavet dressing med hjemme bagt brød.

( tilvalg af røget laks 35,- )

119,-

### Steak af Dansk kvie

med fritter, salat og bearnaise smør.

210,-

## SMØRREBRØD

Vælg imellem vores lækker smørrebrød

Pr. stk. 98,-

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

### Æg og rejer

økologiske æg, Grønlandske rejer, mayo, tomater og karse

### Fiskefilet

paneret i rugmel fra Skærtøft mølle, hjemmelavet remoulade og citron

### Flækesteg

Dansk frilandsgris, grov syltede rødkål, appelsinfilet og cornichoner

### Sild

hjemme syltede sild, karrysalat, vagtel æg og karse

### Leverpostej

hjemmebagt økologisk leverpostej, bacon fra Enghavegård, syltede bøgehatte og hjemme syltede drueagurker

# AFTENKORT

## FORRETTER

### Håndpillede rejer & asparges

let dampede danske hvide asparges med stenbider rogn, håndpillede rejer, sauce hollandaise samt brøndkarse.

108,-

### "Grillet" Carpaccio

med syltede bøgehatte, reven Skallingen fra Enghavegård, ramsløg mayo og frisse.

108,-

## MELLEMRRET

### Grillet jomfruhummer

med gulerodspure på lokale Danske gulerødder, syltede løgskaller, ristede boghvedekerner, friske skud og spirer fra Økotoppen .

128,-

## GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE

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,-

## HOVEDRETTER

### Fisk

Smør stegt pighvar med grillet nye små porre, syltede løg, beurre blanc sauce, grøn olie og små kartofler.

282,-

### Beef Wellington

af Dansk kvie med karamelliseret løg i balsamico, kraftig rødvin glace, crudite af grønne asparges, confiteret kartoffel

(min. 2 pers.)

265,-

### Ribeye

Ribeye steak med sprøde fritter, salat og bearnaise "fås også med chili"

278,-

## OST & DESSERTER

### Ost

Danske oste fra bl.a. Enghavegård og Troldhede med sødt og sprødt

112,-

### Desserter

Rabarber tærte med vanilje crème lavet på double fraiche 50% fra Arla Unika.

98,-

Chokolade mousse med birkesaft sirup.

98,-

# DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Safte 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,-
				SPECIAL ØL PÅ FLASKE			
SODAVAND							
Vælg mellem <i>Coca Cola, Cola Zero, Sprite, Schweppers Lemon, Fanta</i>				Lille	Mel.	Stor	
				35,-	50,-	65,-	
				Flaske øl fra Warwik Bryghus 69,- Pilsneren "Frk. Friis" 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzbock'en "Lause" Gandhi IPA			

# KAFFEKORT

VARMEDRIKKE		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. håndlavet chokolade	36,-
Cappuccino	40,-		
Kop te	20,-		
Kande te	40,-		
Chokolade	38,-		

# VINKORT

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

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

<b>HVIDVIN - ØSTRIG</b>		1/1
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Federspiel Terrassen, Wachau, Østrig 2019</i>		365,-
<i>Weszele, Riesling - Loiserberg - 1ÖTW, Kamptal, Østrig 2018</i>		395,-
<b>HVIDVIN - NEW ZEALAND</b>		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,-
<b>HVIDVIN - USA</b>		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,-
<b>HVIDVIN - SPANIEN</b>		1/1
<i>Menade, Verdejo, Rueda, Spanien 2019</i>		295,-
<i>Jaspi, Blanc, Terra Alta, Spanien 2019</i>		345,-
<b>HVIDVIN - TYSKLAND</b>		1/1
<i>Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel, Tyskland 2019</i>		420,-

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



<b>RØDVIN - SPANIEN</b>		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,-
<b>RØDVIN - TYSKLAND</b>		1/1
<i>Abril, Spätburgunder - Frucht, Baden, 2018</i>		405,-
<i>Weingut Nik Weis, Pinot Noir, Mosel, 2018</i>		456,-
<b>RØDVIN - USA</b>		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
<b>Italien</b>				
<i>Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte, 2019</i>	79,-			249,-
<b>Spanien</b>				
<i>Menade, Sauvignon Blanc - Dulce, Rueda, 2019</i>				350,-
<b>Frankrig</b>				
<i>Château de Fesles, Coteaux du Layon - Vieilles Vignes, Loire, 2016</i>				328,-
<i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2018</i>				363,-
<b>Portugal</b>				
<i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i>				356,-
<i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 1995</i>				516,-
ALKOHOLFRI VIN		GL.	1/2	1/1
<b>Mousserende</b>				
<i>Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen , Tyskland</i>				316,-
<b>Hvidvin</b>				
<i>Riffel, Traubensaft, Rheinhessen , Tyskland</i>	79,-			249,-
<b>Rødvin</b>				
<i>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz, Frankrig NV</i>	79,-			249,-