

”

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.



Retter markeret med dette lille blad kan laves vegetarisk. Ved spørgsmål spørg endelig tjenerne.

# FROKOSTKORT

## FROKOSTRETTER

### Tatar

Med syltet rødløg, mayo med havgrus ost, sprødt brød, ristede rugbrød og salat. (tilkøb fritter 25,-)

140,-

### Burgeren

Med hakkebøf af Dansk kvie, syltede rødløg, agurker, tomater, bacon, cheddarost og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter.

Fåes også med velfærds kylling.

175,-

### Fiskefilet

Paneret i rugmel, stegt på panden med hjemmelavet remoulade og citron på hjemmelavet rugbrød.

109,-

### Cæsarsalat

Med hjerte salat, velfærds kylling, cæsardressing, croutons, skiver af Skallingen "ost" og confiteret cherrytomater.

149,-

### Ribeye

Med fritter og bearnaise smør.  
Mulighed for tilkøb af tomatsalat 38,-

210,-

### Stjernes kud

Med paneret og rugmel stegt fisk, hvidvinsdampet fiskefilet, grønlandske rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo.

189,-

## SMØRREBRØD

1 stk. 95,-

3 stk. 198,-

### Lokale æg med grønlandske rejer

Med confiteret tomater, citron mayo og masser af urter

### Hjemmelavet karrysild

Syrnet creme fraiche, ristet boghvedekerner, løg og spire

### Økologisk koldrøget laks

Med hjertesalat, fennikel crudités, urtemayo, chips, dild.

### Ribeye "roastbeef"

Syltede løg, hjemme ristet løg, bearnaise mayo, frisk peberrod

### "Svampe toast"

På smør stegt franskbrød, med svampe a la creme, varde ådal bacon, trøffel

# AFTENKORT

## FORRETTER

### Laks

Marmoreret lakse carpaccio med dild mayo, rugbrødschips, syltede løg og ærteskud.

128,-

### Gravet and

Med syltede bøgehatte, mørkel mayo, Vesterhavs ost og urter.

128,-

## MELLEMRRET

### Jordkokkesuppe

Med bacon fra Varde Ådal, chips og urteolie.

148,-

## GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE

2 retter 368,-      2 gl. vin 238,-

3 retter 428,-      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

### Stegt torsk

På perlebygotto med urter, svampe, lokal ost og safran sauce.

282,-

### Lam

Warwik øl braiseret lammeskank fra Varde Ådal med urtemos, syltet rødæg, lokale gulerødder vendt i brunet smør og kraftig sky.

285,-

### Due

Skovdue roulade med Varde Ådal skinke, morkler, selleripuré, ristet hasselnødder og kantareller, pom. Duchesse og mørkel glace.  
(kan fås med oksemørbrad i stedet)

288,-

## OST & DESSERTER

### Ost

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

Friteret Rød Løber med chili solbær kompot her til ristet brød.

112,-

### Desserter

Blødende chokoladecake med Pernod flamberet brombær og vanilje is.

108,-

GRO's creme bruleé med karamel, lakrids creme og sorbet.

108,-

# DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Saft fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg Classic	45,-	60,-	75,-
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				
	35,-	50,-	65,-	Flaske øl fra Warwik Bryghus 69,- Pilsneren "Frk. Friis" 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzbock'en "Lause" Gandhi IPA			

# 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,-	Dagens tærte	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
<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>				1800,-
ROSE				1/1
<b>Raimat, Clamor</b> <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2019</i>				325,-
<b>Château Sainte Marguerite</b> <i>Cuvée Symphonie Rosé, Cru Classé, Côtes de Provence, Frankrig 2020</i>				476,-

HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/2	1/1
<b>Purato</b> <i>Økologisk - Catarratto/Pinot Grigio, Sicilien, Italien 2020</i>	62,-	159,-	249,-	
<b>Friuli Venezia Giulia</b> <i>Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio, Friuli, Italien 2020</i>			340,-	
<b>Veneto</b> <i>Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Italien 2018</i>			455,-	
HVIDVIN - FRANKRIG		GL.	1/2	1/1
<b>Alsace</b> <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,-	
<b>Bordeaux</b> <i>Château La Garde Blanc, Pessac-Leognan, Frankrig 2016</i>			620,-	
<b>Bourgogne</b> <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>Maison Albert Sounit, Montagny 1 cru. 2018</i>			599,-	
<i>Maison Louis Jadot, Meursault, Côte de Beaune, Frankrig 2018</i>			870,-	
<i>Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2017</i>			749,-	
<b>Loire</b> <i>Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Frankrig 2019</i>			408,-	
<i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2019</i>			504,-	

<b>HVIDVIN - ØSTRIG</b>		1/1
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Federspiel Terrassen, Wachau, Østrig 2019</i>		365,-
<i>Weszeli, 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>Merf - Chardonnay, Columbia Valley, USA 2017</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,-

## RØDVIN - ITALIEN

1/1

### Purato

*Økologisk - Nero d'Avola, Sicilien, Italien 2020*

79,-

149,-

249,-

### Piemonte

*Marziano Abbona Nebbiolo d'Alba - Bricco Barone, Piemonte, 2018*

400,-

*Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte, 2016*

429,-

### Toscana

*Fèlsina, Chianti - Colli Senesi, Toscana, 2018*

365,-

*Verbena, Brunello di Montalcino, Toscana, 2015*

561,-

*Castello di Bolgheri, Toscana, Bolgheri, 2017*

574,-

*Antinori, Tenuta Tignanello, Toscana 2017*

950,-

### Abruzzo

*Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva, 2018*

325,-

### Veneto

*Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, 2017*

408,-

*Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, 2016*

472,-

## RØDVIN - FRANKRIG

1/1

### Bourgogne

*Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, 2019*

325,-

*Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, 2017*

460,-

*Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière, 2016*

609,-

*Clos du Moulin aux Moines, Pommard 1. Cru*

978,-

*Clos du Moulin aux Moines, Pommard Village*

698,-

*Domaine Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits, 2017*

897,-

### Rhône

*Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, 2019*

364,-

*Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd, 2016*

506,-

### Bordeaux

*Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux, Saint-Emilion,, 2015*

420,-

*Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2015*

464,-

GRO



<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>		526,-
<i>Flor de Pingus Ribera del Duero 2016</i>		899,-
<i>Flor de Pingus Ribera del Duero 2017</i>		899,-
<i>Flor de Pingus Ribera del Duero 2018</i>		899,-
<b>RØDVIN - TYSKLAND</b>		1/1
<i>Abril, Spätburgunder - Frucht, Baden, 2018</i>		375,-
<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,-