

”

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 :-)

Køkkenchef 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 havgus 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.

Fås 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 moyo.

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

Rødbede gravet torsk

Kapers mayo, rugbrødssne, karse, urter og chips.

128,-

Jomfruhummer bisque

Pocheret kuller, marineret æblekugler og jordskokkechips.

128,-

MELLEMRER

Grillet Brisler

Sherry sauce, confiteret pastinak, grillet løg, gulerods puré og urter.

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

Brasseret spidsbryst

Krustade med pommes puré, saltbagt selleri, syltede løg skaller og rødvinssauce med svampe.

282,-

Lakse steak

Ristet sennepssauce skilt med olie, glaseret rødbeder, pom anna og saltbagte løg.

285,-

Vegetar

Stegt jordskokke terrin, ristet hasselnødder, brunet smør, syltede rødløg, gulerods puré og urter.

288,-

OST & DESSERTER

Ost

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

112,-

Desserter

Chokoladekugle fyldt med brombær marengs, syltede havtorn og skovsyre.

108,-

Rødvinspocheret pære med vaniljeis og Summerbird 71% chokolade.

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	Flaske øl fra Warwik Bryghus 69,-		
	35,-	50,-	65,-	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
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>				1800,-
Dom Perignon Lady Gaga <i>Frankrig 2010</i>				2300,-
ROSE				1/1
Raimat, Clamor <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2019</i>				325,-
Château Sainte Marguerite <i>Cuvée Symphonie Rosé, Cru Classé, Côtes de Provence, Frankrig 2020</i>				476,-

HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/2	1/1
Purato <i>Økologisk - Catarratto/Pinot Grigio, Sicilien, Italien 2020</i>	62,-	159,-	249,-	
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 - FRANKRIG		GL.	1/2	1/1
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>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,-	
Loire <i>Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Frankrig 2019</i>			408,-	
<i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2019</i>			504,-	

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>Merf - Chardonnay, Columbia Valley, USA 2017</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 - ITALIEN

1/1

Purato			
Økologisk - Bodega Tempore, Generación 76 Tempranillo, Aragón, 2018	79,-	149,-	249,-
Scala Dei, Garnatxa, Priorat, Aragón, 2018			
Piemonte			
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero, 2017			
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,-
Tenuta San Guido Sassicaia, Toscana 2017			2100,-
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 - SPANIEN

1/1

Bodegas Tempore, Generación 76 Tempranillo, Aragón, 2018			325,-
Scala Dei, Garnatxa, Priorat, Aragón, 2018			420,-
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero, 2017			526,-
Can Majoral, Gorgollassa, Mallorca, Do Pla i Llevant 2019			489,-
Terroir al Limit, Dits del Terra, Priorat 2018			989,-
Flor de Pingus Ribera del Duero 2016			899,-
Flor de Pingus Ribera del Duero 2017			899,-
Flor de Pingus Ribera del Duero 2018			899,-

RØDVIN - FRANKRIG		1/1
Bourgogne		
<i>Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, 2019</i>		325,-
<i>Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, 2017</i>		460,-
<i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière, 2016</i>		609,-
<i>Clos du Moulin aux Moines, Pommard 1. Cru</i>		978,-
<i>Clos du Moulin aux Moines, Pommard Village</i>		698,-
<i>Domaine Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits, 2017</i>		897,-
<i>Hudelot-Noellat, Chambolle-Musigny, Village Côte de Nuits 2019</i>		849,-
<i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière 2016</i>		649,-
Rhône		
<i>Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, 2019</i>		364,-
<i>Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd, 2016</i>		506,-
Bordeaux		
<i>Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux, Saint-Emilion,, 2015</i>		420,-
<i>Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2015</i>		464,-
<i>Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux, Margaux 2017</i>		749,-
<i>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux, Saint-Estèphe 2015</i>		1398,-
<i>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux, Saint-Estèphe 2017</i>		1198,-
RØDVIN - TYSKLAND		1/1
<i>Abril, Spätburgunder - Frucht, Baden, 2018</i>		375,-
<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 Chateau</i>		537,-
<i>Ste. Michelle, Syrah - Columbia Valley, Washington State, 2017</i>		435,-
<i>Erath, Pinot Noir - Estate Selection, Oregon, 2016</i>		549,-
<i>Merf - Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State 2017</i>		378,-

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>			328,-
<i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2018</i>			363,-
<i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2002</i>			2695,-
<i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2003</i>			3095,-
Portugal			
<i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i>			356,-
<i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 1995</i>			516,-
<i>Warre's, Quinta da Cavadinha Vintage Port, Douro 2005</i>			649,-
<i>Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro 2008</i>			498,-
<i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 1994</i>			898,-
<i>Ramos-Pinto Vintage Port 1997</i>			928,-
<i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 10 years 3 liters Jeroboam</i>			1398,-
<i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 10 years 9 liters salmanazer</i>			3098,-

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,-