

”

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.

AFTENKORT

FORRETTER

Røget krondyr

Med urtecreme, stegt rugbrøds crumble, syltet rødløg og friske salat.

128,-

MELLEMRET

Rimmede kamuslinger

Med dild marineret agurkkugler, urteolie, æbler og hasselnødder.

148,-

GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE

Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret

2 retter 368,-

3 retter 428,-

4 retter 498,-

5 retter 578,-

6 retter 658,-

2 gl. vin 238,-

3 gl. vin 298,-

4 gl. vin 358,-

5 gl. vin 408,-

6 gl. vin 458,-

HOVEDRETTER

Lammeskank

Fra Varde Ådal lam, med stegt spidskål gratineret med havgus, brunet smør, kapers, hertil kraftig glace.

282,-

Oksemørbrad

Med perleløg, selleripure på brunet smør, beder, ærter og hertil kraftig løgsauce.

285,-

Stegt torsk

Med sauce blanquette, asparges, blomkål crudite, radiser og senneps ristet kartofler.

288,-

OST & DESSERTER

Ost

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

119,-

Rabarber

Rabarber mousse, sorbet og syltede rabarber.

119,-

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
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 - Purato, Nero d'Avola, Sicilien 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,-

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,-