

”

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 havgus ost, sprødt brød, ristede rugbrød og salat.

(tilkøb fritter 25,-)

155,-

### Burgeren 🍴

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

Fås også med sprød 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.

169,-

### Ribeye

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

245,-

### Stjernes kud

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

205,-

## SMØRREBRØD

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

1 stk. 95,-

3 stk. 230,-

### Ny kartofler

Med asparges mayo, hjemmelavet ristet løg, purløg, bacon støv, asparges crudite og karse.

### Hjemmelavet sild

Vælg mellem vores alm. marineret sild med tvist af gin eller vores karry sild.  
De servers med flødecremefraiche med citron og urter, friteret kapers, syltet løg og forårsløg.

### Hakkebøf

Med bløde løg, spejlæg, hjemmelavet syltet rødbeder, hjemmelavet ristet løg.  
(tillæg 35,-)

### Panko Fiskefilet

Med håndpillede rejer, rød dressing, forårsløg og dild.

### Franskbrød

Med avocado, pocheret æg, sprød Varde Ådal skinke og reven lokal ost.

# VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

## Tatar

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

155,-

## Carpaccio

Med havgus mayo, havgus, frisse, brøndkarse, cornichoner og ristet græskarkerner.  
**Mulighed for frisk reven trøffel 25,-**

138,-

## Cæsarsalat

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

169,-

## Burgeren

Med hakkebøf af kvie, syltet rødløg, agurker, tomater, bacon, cheddarost, og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter.  
**Fås også med sprød velfærdskylling.**

198,-

## Pandestegt rødspætte

Pandestegt rødspætte vendt i rugmel fra Skær-toft mølle, kartofler, persillesauce og syltede tyttebær.

278,-

## Herregårds bøf

200gr. Herregårdsbøf af kvie, med ærter, sprøde fritter og bearnaise sauce.

195,-

## Wienerschnitzel - 250g af kalv

Med brasede kartofler, ærter, skysauce, citron m. kapers, peberrod og benfri sild.

218-

## Ribeye

Ribeye steak med sprøde fritter og bearnaise.

(fås også med chili)

(Tilkøb af tomat salat 38,-)

298-

## Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vanilje is, Summerbird chokolade og skovsyre.

119,-

## Blødende chokoladecake

Lavet på Summerbird chokolade med bær kompot.

119,-

## BØRNEMENU

Alle børnemenuer serveres med grøntsager

Pølser med fritter 72,-

Pandestegt fiskefilet med fritter 72,-

Pasta med kødsauce 74,-

GRO

# AFTENKORT

## FORRETTER

### Hvide asparges

Med fjordrejer, stenbiderrogn, hollandaise sauce og spirer.

128,-

## MELLEMRET

### Grillet Jomfruummer

Med jomfruummer mayo, syltede skalotteløg, malt jord, karse og senneps frø.

148,-

## GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE

Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret

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

### Sommerbuk

Med ærtepure, friske ærter, syltede perleløg, trøffelsauce og radiser.

282,-

### Oksemørbrad

Med sennep og madagaskarpeber hertil nye grønne asparges, nye små gulerødder og syltede cherry tomater.

285,-

### Pighvar og kuller i duet

Med grønkål, Beurre Blanc, grillet zucchini og små gulerødder.

288,-

## OST & DESSERTER

### Ost

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

119,-

### Jordbær

Med vanilje is, lokal honning og karse.

119,-



# DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Saft fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>				Tuborg Classic	Lille 45,-	Mel. 60,-	Stor 75,-
				Carlsberg pilsner	45,-	60,-	75,-
Juice fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Æble- og Appelsinjuice.</i>				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
<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,-
<b>Dom Perignon Lady Gaga</b> <i>Frankrig 2010</i>				2300,-
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 - 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
<b>Bourgogne</b>		
<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,-
<b>Rhône</b>		
<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,-
<b>Bordeaux</b>		
<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
<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,-
<i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2002</i>			2695,-
<i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2003</i>			3095,-
<b>Portugal</b>			
<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
<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,-