

---

”

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, purløgsmayo, sprødt brød, ristede rugbrød og salat.  
Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

165,-

### Burgeren 🍃

Med hakkebøf fra Varde Ådal, syltede rødløg, agurker, tomater, bacon, cheddarost og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter vendt med trøffel og parmesan.

Fås også med sprød velfærds kylling.

175,-

### Sandwich

i hjemmelavet bolle med enten, Varde Ådal skinke eller hjemme røget laks, med salat, dressing og urter

159,-

### Cæsarsalat 🍃

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

169,-

### Ribeye

Med fritter vendt med trøffel og parmesan og bearnaise smør.

Mulighed for tilkøb af tomat salat 38,-

245,-

### Stjernes kud

Med panko 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.

### Lokale æg

Med Grønlandske rejer, purløgs mayo, ørred rogn, vores egen røget laks.

### Hjemmelavet sild

Vælg mellem vores alm. marineret sild med tvist af gin eller vores karry sild.

De servers med karrycreme, vagtlæg, løgringe, karse og spirer

### Roastbeef af ribeye

Med ristet løg, syltet løg, bløde løg, estragon mayo peberrod og spirer.

### Fiskefilet

Af torsk eller mørksej, vendt i pankø, med hjemmelavet remoulade og citron

### Franskbrød

Med svampe a la creme lavet på sæsones svampe, trøffel, urter

**pr. stk. 105,-**

# VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

## Tatar

Med syltet rødløg, purløgsmayo, sprødt brød, ristede rugbrød og salat. Mulighed for af tilkøb fritter 25,-

155,-

## Carpaccio

Med havgus mayo, havgus, friske, 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 fra Varde Ådal, syltet rødløg, agurker, tomater, bacon, cheddarost, og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter vendt med trøffel og parmesan.

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 fra Varde Ådal 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 fritter vendt med trøffel og parmesan og bearnaise.

(fås også med chili)

Mulighed for af tilkøb af tomat salat 38,-

298,-

## Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vanilje is, Summerbird chokolade og skovsyre.

119,-

## Citrontærte

Med lemon curd, marengs og bær

119,-

## BØRNEMENU

Alle børnemenuer serveres med grøntsager

### Pasta kødsauce

-

### Panko paneret torsk med fritter

-

### Brioche slider burger

Med hakkebøf fra Varde Ådal

Agurk, tomat og løg

(mulighed for ost)

Frit valg 98,-

GRO

# AFTENKORT

FORRETTER	HOVEDRETTER
<p><b>Røget krondyr</b> <i>Morkel mayo, grillet karl johan, syltet græskar, frisse og malt</i> 158,-</p>	<p><b>Velhængt gris</b> <i>Skaftekortelet fra Varde Ådal, nye majs, kantraller, selleri pure, pebersauce og pom. Anna</i> 290,-</p> <p><b>Oksefilet</b> <i>Velhængt fra Varde Ådal, brændt græskar med chili, shi-take svampe, gulerods pure, pom. Anna og demi glace</i> 290,-</p> <p><b>Pocheret pighvar</b> 🍃 <i>med dild, citron og smør, hertil sauteret farvede gulerødder, pakchoi og sauce lavet på brunet smør, hasselnødder, karpers og soya</i> 290,-</p>
MELLEMRER	
<p><b>Karry/græskarsuppe</b> 🍃 <i>Med rejetatar, dild og pastinak chips</i> 168,-</p>	
GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE	OST & DESSERTER
<p>Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret</p> <p>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,-</p>	<p><b>Ost</b> <i>Danske oste fra bl.a. Enghavegård og Troldhede med sødt og sprødt.</i> 119,-</p> <p><b>Chokolade mousse</b> <i>På callebaut chokolade med brombær sorbet, merangs, og karamel</i> 119,-</p>



# DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL		
Saft fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>				Lille	Mel.	Stor
				Tuborg pilsner 45,-	60,-	75,-
Juice fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Æble- og Appelsinjuice.</i>				Tuborg Classic 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		
				og mange flere.		

# 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. 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>	88,-		364,-
<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 2021</i>		79,-	170,-	279,-
<b>Friuli Venezia Giulia</b> <i>Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio, Friuli, Italien 2020</i>				340,-
HVIDVIN - FRANKRIG		GL.	1/2	1/1
<b>Alsace</b> <i>Famille Hugel, Gentil, Alsace, Frankrig 2020</i>		75,-		300,-
<i>Bestheim, Pinot Gris - Fourmidable, Alsace, Frankrig 201</i>				385,-
<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 2019</i>				484,-
<i>Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2020</i>				612,-
<i>Maison Louis Jadot, Meursault, Bourgogne, Côte de Beaune 2020</i>				
<i>Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes, Côte Chalonnaise 2019</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 2021</i>				408,-
<i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2020</i>				504,-

<b>HVIDVIN - ØSTRIG</b>		1/1
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Federspiel Terrassen, Wachau, Østrig 2021</i>		365,-
<i>Weszeli, Riesling - Loiserberg - 1ÖTW, Kamptal, Østrig 2020</i>		395,-
<b>HVIDVIN - NEW ZEALAND</b>		1/1
<i>Sherwood, Stratum - Chardonnay, Waipara, New Zealand 2021</i>		385,-
<i>Clos Henri, Petit Clos - Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2021</i>		425,-
<b>HVIDVIN - USA</b>		1/1
<i>Merf - Chardonnay, Columbia Valley, USA 2018</i>		385,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Chardonnay - Indian Wells, Washington State, USA 2019</i>		500,-
<b>HVIDVIN - SPANIEN</b>		1/1
<i>Menade, Verdejo, Rueda, Spanien 2021</i>		295,-
<b>HVIDVIN - TYSKLAND</b>		1/1
<i>Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel, Tyskland 2021</i>		420,-

## RØDVIN - ITALIEN

1/1

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

79,-

170,-

279,-

**Piemonte***Marziano Abbona Nebbiolo d'Alba - Bricco Barone, Piemonte, 2019*

400,-

*Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte, 2017*

429,-

*Rivetto, Barbaresco - Marcarini, Piemonte 2019*

530,-

**Toscana***Fèlsina, Chianti - Colli Senesi, Toscana, 2019*

365,-

*Verbena, Brunello di Montalcino, Toscana, 2017*

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, 2019*

325,-

**Veneto***Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, 2018*

408,-

*Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, 2017*

472,-

## RØDVIN - SPANIEN

1/1

*Bodegas Tempore, Generación 76 Tempranillo, Aragón, 2018*

325,-

*Scala Dei, Garnatxa, Priorat, Aragón, 2019*

420,-

*Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero, 2019*

598,-

*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 2018*

899,-

*Flor de Pingus Ribera del Duero 2019*

899,-

RØDVIN - FRANKRIG		1/1
<b>Bourgogne</b>		
<i>Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village - Combe aux Jacques, 2020</i>		325,-
<i>Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, 2019</i>		460,-
<i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière, 2017</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 2017</i>		649,-
<b>Rhône</b>		
<i>Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, 2020</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,, 2016 Le</i>		420,-
<i>Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2016</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, 2020</i>		375,-
<i>Weingut Nik Weis, Pinot Noir, Mosel, 2019</i>		456,-
RØDVIN - USA		1/1
<i>Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi, 2019</i>		455,-
<i>Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Californien, Napa Valley, 2018</i>		537,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Syrah - Columbia Washington State, 2017</i>		435,-
<i>Erath, Pinot Noir - Estate Selection, Oregon, 2018</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, 2018</i>			328,-
<i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2019</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,-