
”

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 fermenteret cherrytomater, urtemayo, chips med tomat, blomme fra vagtel æg her til ristede rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

165,-

Burgeren 🌿

Med hakkebøf fra Varde Ådal, syltede rødøg, agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter vendt med trøffel og parmesan.

Fås også med velfærds kylling.

198,-

Bakskuld

Smør stegt på panden med hjemmelavet pickles, citroner, agurk og spirer anrettet på hjemmelavet rugbrød

155,-

Salat nicoise 🌿

Med hjertesalat, frisk stegt tun med sesam, Kalamata oliven, lokale æg, bønner og hjemmesyltede cherry tomater

169,-

Ribeye

Med fritter vendt med trøffel og parmesan og bearnaise smør.

Mulighed for tilkøb af tomat salat 38,-

298,-

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.

Røget laks

Med syltede grønål, appelsin, chips af rævesovs, dild og Nocciola Piemonte hasselnødder

Hjemmelavet sild

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

De serveres med karrycreme, vagtelæg, løgringe, karse og spirer.

Torskerogn

Vores hjemmelavet torskerogn med mørkelmayo, citron, syltede rødøg, dild og tyttebær

Fiskefilet

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

Franskbrød

Med svampe a la creme lavet på sæsonens svampe, trøffel og urter.

Pr. stk. 105,-

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Med fermenteret cherrytomater, urtemayo, chips med tomat, blomme fra vagtel æg her til ristede rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

165,-

Carpaccio

Med havgus mayo, havgus, friske, brøndkarse, cornichoner og ristet græskarkerner.

Mulighed for frisk reven trøffel 25,-

138,-

Salat nicoise

Med hjerte salat, frisk stegt tun med sesam, Kalamata oliven, lokale æg, bønner og hjemmesyltede cherry tomater.

169,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, syltet rødløg, agurker, tomater, bacon, 2 slags ost, og hjemmelavet dressing i brioche bolle med fritter vendt med trøffel og parmesan.

Fås også med velfærdskylling.

198,-

Grillet laks

På æble/jordskokke kompot, selleripure, løgsauce, chips af pastinak og estragon.

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 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

Torske Ceviche

Lavet på en marinade af chili, løg, koriander og lime med marineret agurk, avocado og Nocciola Piemonte hasselnødder.

158,-

MELLEMRET

Jordskokkesuppe 🍄

Med confiteret jordskokke, hakket ristet Nocciola Piemonte hasselnødder og græskar olie tilsmagt chili.

168,-

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

Smør stegt hellefisk 🍴

På en bund af risotto, kimchi agurker, syltede bøgehatte, grønkåls chips, græskar og skalotteløg.

290,-

Pork Wellington

Lavet på svinemørbrad fra Varde Ådal, med Varde Ådal skinke, svampe, selleri pure, glaceret gulerødder og rødbeder, hertil en kraftig glace.

290,-

OST & DESSERTER

Ost

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

119,-

Æbletærte

Med mazarin, æbletern, syrnede creme med citron og grønne spirer.

119,-

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Saft fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>				Lille	Mel.	Stor	
Juice fra Brødrene Adelhardt 32,- <i>Æble- og Appelsinjuice.</i>				Tuborg pilsner	45,-	60,-	75,-
				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
Anna de Codorníu, Blanc de Blancs <i>Cava Brut Reserva. Catalonien, Spanien</i>	88,-		364,-
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,-
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
Friuli Venezia Giulia <i>Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio, Friuli, Italien 2020</i>			340,-
HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Sensas <i>Chardonnay, Languedoc 2021</i>	79,-	170,-	279,-
Alsace <i>Famille Hugel, Gentil, Alsace, Frankrig 2020 Bestheim,</i> <i>Pinot Gris - Fourmidable, Alsace, Frankrig 2020</i>	75,-		300,- 385,-
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> <i>Domaine de l'Enclos, Chablis, Chablis, Frankrig 2019</i> <i>Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2020</i> <i>Maison Louis Jadot, Meursault, Bourgogne, Côte de Beaune 2020</i> <i>Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vieilles Vignes, Côte Chalonnaise 2019</i> <i>Domaine Bernollin, Montagny 1. Cru, Côte Chalonnaise, Frankrig 2017</i>			460,- 484,- 612,- 870,- 599,- 749,-
Loire <i>Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Frankrig 2021</i> <i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2020</i>			408,- 504,-

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

388F					
8739843	a 7&F3#	(79,-	1,-	279,-
Bourgogne					
n9e[de9r' eele9Pe9R0PPe-iRie[e9			2	9,-	,-
n9e[de9r'eele9e-[eSiRie[e9e9#					4,-
879[2856#eSi9TinePe9#					,-
Pe[ne9[9e9[e9e9					,-
Pe[ne9[9e9[e9i0PPe-i					,-
879[K9ine-9[e94e9#h9#					89,-
K8e9PePPe4e9PPRn9-[0PPe-ih9#		i			,-
879[2856#eSi9RinePe9#					,-
Rhône					
48 e9i p< Y4= hY Sj 4h[9Pe- "ie" i i9e9 i					,-
489eip448982#h[,-
Bordeaux					
489 089e9RiDe[e9e9R,9P9e#		id			,-
K8e9K8e9-#e9#					,-
-0& 7479T!38 TE 7: 188âF 47E&&					,-
-0& 843Tâ,7 E7: 188âF 47E89T89â-*					,-
-0& 843Tâ,7 E7: 188âF 47E89T89â-*					,-

RØDVIN - TYSKLAND

9Pi9Ri9[e9#					375,-
0[e99Mi09e9#e9ineP#					456,-

RØDVIN - USA

e9[â9[e9Pe9,e9[e9e9#					455,-
PeMi9PP9e9[e94[e9P9,e9[e9e9PP#		U			537,-
4e9994PPe94iRie9[e949[e9#					435,-
,e9[e9e9e9iRi,e9P9e9[e9#					549,-
n9iRie94[e9P9e9PP#49[e9#					,-



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, 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,-
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,-