

Take Away Menu

Kan afhentes fra 12.00 - 20.00 alle ugens dage



Stjernes kud

Med stegt og dampet fisk, røget laks, rejer, mayonnaise, røddressing, tomat, agurk, salat og citron. Med stegt og dampet fisk, røget laks, rejer og citron.

195,-

Fiskefilet

af torsk eller mørksej, vendt i panko med hjemmelavet remoulade, rejer og citron på hjemmelavet rugbrød.

158,-

Tatar

Af okseinderlår med chips, cornichoner, trøffel, syltede rødløg, ristede boghvede kerner her til ristede rugbrød

160,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, syltede rødløg, agurker, tomater, cheddarost, og aioli i brioche bolle med fritter.

Fåes også med velfærdsskylling.

195,-

Wienerschnitzel - 250g af kalv

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

195,-

Børne retter

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,-

Psst...

alle børneretter er med grønt

Herregårds bøf

200gr. Hakkebøf fra Varde Ådal, med ærter, sprøde fritter og bearnaise sauce.

195,-

Salad Nicoise

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

165,-

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

Røget laks

Med syltede grønkål, 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 rødløg, 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. 75,-

ARNBJERG PAVILLONEN

logi & gastronomi