
”

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 chips, syltede bøgehatte, ristede boghvede kerner, karse og ristede rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

165,-

Burgeren 🌿

Med hakkebøf fra Varde Ådal, syltede rødløg, agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i brioche bolle lavet med kartofler, hertil estragon fritter

Fås også med velfærds kylling.

198,-

Burgeren " Vildt "

Med hakkebøf af hjortekød fra Vrøgum, dansk blåskimmel, løgkompot, brombærmayo, syltede agurker i brioche bolle med kartofler, serveres med estragon fritter.

198,-

Salat nicoise 🌿

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

169,-

Ribeye af angus

med Bearnaise sauce og estragon fritter

Mulighed for tilkøb af tomat salat 38,-

298,-

Stjernes kud

Med panko paneret stegt fisk, hvidvinsdampet fiskefilet, grønlandske rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo.

205,-

SMØRREBRØD

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

Svinemørbrad

Fra Varde Ådal rosa stegt med svampe a la creme, syltede løg og karse på toppen

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.

Roastbeef af Ribeye

Med hjemmeristet løg, estragon mayo, estragon syltede agurker og peberrods sne

Fiskefilet

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

Franskbrød

Med vores hjemmerøget laks som rilette, med grillet løgskaller, urteolie, sennepskorn, dild

Pr. stk. 105,-

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Med chips, syltede bøgehatte, ristede boghvede kerner, karse og 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 lavet med kartofler, hertil estragon fritter
Fås også med velfærdsskylling.

198,-

Burgeren " Vildt "

Med hakkebøf af hjortekød fra Vrøgum, dansk blåskimmel, løgkompot, brombærmayo, syltede agurker i brioche bolle med kartofler, serveres med estragon fritter.

198,-

Grillet laks

På æble/jordkokke 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 af angus

med Bearnaise sauce og estragon fritter
Mulighed for tilkøb af tomat salat 38,-

298,-

Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vanilje is, Callebaut chokolade og skovsyre.

119,-

Is, is og is

3 slags sorbet med småkys, brownie stykker

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

Kammuslinger

Rimmet serveret i egen skal med
Stenbiderrogn, syrnet fløde med
dildolie, agurk

158,-

MELLEMRET

Hjemmerøget laks

laves som rilette anrettes med
grillet løgskaller, urteolie,
sennepskorn, dild

168,-

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

Stegt Pighvar

Med smør stegte forårsløg,
skummet hummer sauce med
lakserogn, skalotteløg, pom.
Rosti på vores måde

290,-

Oksemørbrad

med græskar pure, pebersauce,
smør stegt forårsløg, grillet
kastanjer, bøgehatte, pom.
Rosti på vores måde

290,-

OST & DESSERTER

Ost

Danske oste med sødt og sprødt.

119,-

Syltede pære

Med toffee is, brændte mandler,
broken gel af brombær

119,-

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
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,-

RØDVIN - ITALIEN

1/1

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		glas	1/2	1/1
Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc 2021	79,-	170,-		279,-
Bourgogne				
<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,-
Rhône				
<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,-
Bordeaux				
<i>Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux, Saint-Emilion,, 2016 Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2016</i>				420,-
<i>Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux, Margaux 2017</i>				464,-
<i>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux, Saint-Estèphe 2015</i>				749,-
<i>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux, Saint-Estèphe 2017</i>				1398,-
				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
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,-

Kælder kort

1/1

2006 Dominio de Pingus 'Flor de Pingus'	1400,-
2009 Dominio de Pingus 'Flor de Pingus'	1400,-
2012 Dominio de Pingus 'Flor de Pingus'	1400,-
2013 Dominio de Pingus 'Flor de Pingus'	1400,-
2017 Dominio de Pingus 'Flor de Pingus'	1400,-
2005 Dominio de Pingus 'Pingus'	7500,-
1990 Chateau Margaux	5500,-
1995 Chateau Lynch-Bages	1100,-
1998 Chateau Pichon-Longueville au Baron de Pichon-Longueville	1100,-
1999 Chateau Pichon-Longueville au Baron de Pichon-Longueville	950,-
2010 Chateau Leoville Poyferre	1200,-
1996 Petrus	25000,-
1988 Chateau Mouton Rothschild	3000,-
1990 Chateau Mouton Rothschild	3000,-
2010 Dom Perignon Brut Champagne Magnum	6000,-
2010 Chateau Gruaud-Larose	1100,-
2014 Chateau Kirwan Margaux, France	900,-
2016 Chateau Kirwan Margaux, France	900,-
