
”

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 syltede bøgehatte, sprøde rischips med tomat, karse og ristede rugbrød.
Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

175,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, brunet løg, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i brioche bolle lavet med kartofler servers med urte fritter. **Fås også med velfærds kylling.**

198,-

Fish n' chips

På vores måde med panko paneret fisk, fritter, ærtepure, frisse, citron og aioli.

198,-

Cæsarsalat

Med hjerte salat, velfærdskylling, cæsardressing, croutons, skiver af Skallingen "ost" og hjemmesyltede cherry tomater.

198,-

Ribeye af Angus

min. 300 gr. med bearnaise sauce og urte fritter. Mulighed for tilkøb af tomat salat 38,-

338,-

Stjernesked

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

225,-

SMØRREBRØD

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

Røget laks

Med avocado, citron, dild creme, urter, radiser og pynt.

Hjemmelavet sild

Vælg mellem vores alm. marineret sild med tvist af gin eller vores karry sild.
De serveres med urtecreme, æg fra Kathrinelund, løgringe, karse og spire.

Hønsesalat

Med Varde Ådal bacon, syltede perleløg, purløg, ananas pure, urter og pynt.

Fiskefilet

Panko paneret med håndpillede rejer, "skaldyrs dressing", dild, urter og pynt.

Svampetoast

Forskellige svampe i en a la creme, med trøffel, bacon, urter og pynt.
Servers på franskbrød.

Pr. stk. 105,-

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Med syltede bøgehatte, sprøde rischips med tomat, karse og ristede rugbrød.
Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

175,-

Carpaccio

Med ramsløgsmayo, havgus, frisee, brøndkarse, syltede bøgehatte og ristet boghvedekerner.

165,-

Cæsarsalat

Med hjerte salat, velfærds kylling, cæsardressing, croutons, skiver af Skallingen "ost" og hjemmesyltede cherry tomater.

198,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, brunet løg, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i brioche bolle lavet med kartofler servers med urte fritter. **Fås også med velfærds kylling.**

198,-

Fish n' chips

På vores måde med panko paneret fisk, fritter, ærtepuré, frissé, citron og aioli

198,-

Rødspætte - Søtunge

Med tyttebær, nye kartofler, kapers, forårsløg, persille, dild, citron og hertil smør sauce.

298,-

Herregårds bøf

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

195,-

Wienerschnitzel - 250g af kalv

Med brasede kartofler, ærter, citronfileter, kapers, peberrod, sild og hertil smørsauce

238,-

Ribeye af Angus

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

338,-

Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vanilje is, Callebaut chokolade og skovsyre.

119,-

Is, is og is

3 slags sorbet med småkys og browniestykker.

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,-

AFTENKORT

FORRETTER

Arnbjerg Skinken
*Med syltede grønne tomater
fra Kathrinelund, skalotteløg,
urter og urte mayo.*
168,-

MELLEMRET

Grillet jomfruummer
*Med gulerodspuré lavet på
brunet smør, boghvedekerner,
syltede perleløg, radiser og
blomster.*
198,-

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

Skindstegt kulmule
*I en hummerbisque med
bøgehatte, blåmuslinger,
ærter, syltede perleløg,
dild og nye kartofler.*
290,-

Sprængt and
*Kantareller, majs, syltede
perleløg, nye glaseret
rødbeder, glace og nye
kartofler.*
290,-

OST & DESSERTER

Ost
Danske oste med sødt og sprødt.
119,-

Koldskål
*Rabarber sorbet med
hyldeblomst, hyldeblomst sne
og hjemmelavet kammerjunker.*
119,-

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Saft fra Brødrene Adelhardt 38,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg pilsner	45,-	60,-	75,-
Juice fra Brødrene Adelhardt 38,- <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,-
				Brooklyn Stonewall IPA	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>	
Stor stempelkande (1 liter)	49,-	Dagens tærte	45,-
Espresso	28,-	Dagens kage	28,-
Macchiato	32,-	3 stk. chokolader	36,-
Caffè latte	40,-		
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>	72,-			285,-
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>			385,-
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,- 450,-
Bordeaux <i>Château La Garde Blanc, Pessac-Leognan, Frankrig 2016</i>			636,-
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>			500,- 616,- 897,- 970,- 799,- 749,-
Loire <i>Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, Frankrig 2021</i> <i>Henri Bourgeois, Sancerre - Organic Pure, Frankrig 2020</i>			508,- 628,-

HVIDVIN - ØSTRIG		1/1
<i>Domäne Wachau, Grüner Veltliner - Federspiel Terrassen, Wachau, Østrig 2021</i>		405,-
<i>Weszeli, Riesling - Loiserberg - 1ÖTW, Kamptal, Østrig 2020</i>		540,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		1/1
<i>Sherwood, Stratum - Chardonnay, Waipara, New Zealand 2021</i>		415,-
<i>Clos Henri, Petit Clos - Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand 2021</i>		465,-
HVIDVIN - USA		1/1
<i>Merf - Chardonnay, Columbia Valley, USA 2018</i>		455,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Chardonnay - Indian Wells, Washington State, USA 2019</i>		500,-
HVIDVIN - SPANIEN		1/1
<i>Menade, Verdejo, Rueda, Spanien 2021</i>		350,-
HVIDVIN - TYSKLAND		1/1
<i>Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel, Tyskland 2021</i>		480,-

RØDVIN - ITALIEN

1/1

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

464,-

Marziano Abbona, Barolo - La Pieve, Piemonte, 2017

668,-

Rivetto, Barbaresco - Marcarini, Piemonte 2019

630,-

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

425,-

Verbena, Brunello di Montalcino, Toscana, 2017

627,-

Castello di Bolgheri, Toscana, Bolgheri, 2017

790,-

Tenuta San Guido Sassicaia, Toscana 2017

2100,-

Abruzzo*Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva, 2019*

325,-

Veneto*Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore, 2018*

550,-

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico, 2017

738,-

RØDVIN - SPANIEN

1/1

Bodegas Tempore, Generación 76 Tempranillo, Aragón, 2018

365,-

Scala Dei, Garnatxa, Priorat, Aragón, 2019

420,-

Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero, 2019

698,-

Can Majoral, Gorgollassa, Mallorca, Do Pla i Llevant 2019

489,-

Terroir al Limit, Dits del Terra, Priorat 2018

989,-

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>				420,-
<i>Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge - Couvent des Jacobins, 2019</i>				500,-
<i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière, 2017</i>				729,-
<i>Clos du Moulin aux Moines, Pommard 1. Cru</i>				978,-
<i>Clos du Moulin aux Moines, Pommard Village</i>				798,-
<i>Domaine Henri Magnien, Gevrey-Chambertin, Côte de Nuits, 2017</i>				997,-
<i>Hudelot-Noellat, Chambolle-Musigny, Village Côte de Nuits 2019</i>				849,-
<i>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru - Maladière 2017</i>				749,-
Rhône				
<i>Château la Nerthe, Côtes du Rhône Villages, Les Cassagnes de la Nerthe, 2020</i>				464,-
<i>Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape, Rhône Syd, 2016</i>				846,-
Bordeaux				
<i>Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux, Saint-Emilion,, 2016 Le Haut-Médoc de Haut-Bages Libéral, 2016</i>				600,-
<i>Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux, Margaux 2017</i>				595,-
<i>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux, Saint-Estèphe 2015</i>				849,-
<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>				465,-
<i>Weingut Nik Weis, Pinot Noir, Mosel, 2019</i>				560,-
RØDVIN - USA				1/1
<i>Brazin, Zinfandel, Californien, Lodi, 2019</i>				505,-
<i>Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Californien, Napa Valley, 2018</i>				630,-
<i>Chateau Ste. Michelle, Syrah - Columbia Washington State, 2017</i>				435,-
<i>Erath, Pinot Noir - Estate Selection, Oregon, 2018</i>				649,-
<i>Merf - Cabernet Sauvignon, Columbia Valley, Washington State 2017</i>				455,-

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,-		279,-
Rødvin			
<i>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot & Shiraz, Frankrig NV</i>	79,-		279,-