
”

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.

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Med råfilet, æg, løg, tomater, citronsaft og mayonesse

109,-

Pasta

Frisk pasta med kantarel cremesauce, sprød stegt velfærds kylling, syltede bøgehatte samt tomater

Tilkøb: Frisk Trøffel 40,-

165,-

Cæsarsalat

Med hjerte salat, velfærdskylling, cæsardressing, croutons, Chips af parmesan 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,-

899,-

299,-

999,-

11

899,-

999,-

499,-

899,-

11

11

799,-

999,-

799,-

11

7.170,-

7.170,-

7.170,-

-7.127,-

111

11

11

11

€

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,-

GRO

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,-	
				Kronenbourg 1664	45,-	60,-	
				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,-		
Espresso - Dobbelt	28,- / 32,-	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>	72,-			285,-
El Miracle, Cava <i>Brut, Valencia</i>	98,-			388,-
Fascino Organic, Prosecco DOC	98,-			399,-
CHAMPAGNE				1/1
Henri Giraud, Esprit Nature <i>Champagne, Aÿ, Frankrig</i>				992,-
Moët & Chandon, Brut Imperial <i>0,75 - 1,5l - 3l</i>				900 - 1600 - 2900
Thierry Fournier, Réserve Extra Brut <i>Champagne, Marne Valley</i>				848,-
Ruinart Brut				996,-
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 2022</i>				325,-
Château Sainte Marguerite <i>Cuvée Symphonie Rosé, Cru Classé, Côtes de Provence, Frankrig 2020</i>				476,-
Château d'Esclans, The Pale Rosé <i>by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var 2022</i>				325,-
Château d'Esclans, Whispering Angel <i>Côtes de Provence 2022</i>				476,-
Maison Saint Aix, Aix Rosé <i>Coteaux d'Aix en Provence 2022</i>				388,-

HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Sensas, Chardonnay Languedoc 2022	79,-	170,-	279,-
Alsace Famille Hugel, Gentil Alsace 2021	75,-		300,-
Bestheim, Pinot Gris - Heritage Alsace 2020			450,-
Bestheim, Gewürztraminer - Rayon de Lune Alsace 2019			450,-
Famille Hugel, Schoelhammer - Grand Cru Riesling Alsace 2012			1223,-
Bordeaux Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2018			636,-
Bourgogne Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru Vielles Vignes, Bourgogne, Côte Chalonnaise 2019			799,-
Maison Louis Jadot, Bourgogne Blanc Couvent des Jacobins, Bourgogne 2021	125,-		500,-
Maison Albert Sounit, Rully Blanc 1. Cru La Pucelle, Bourgogne, Côte Chalonnaise 2021			897,-
Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vignes de 1928 Bourgogne, Côte Chalonnaise 2021			970,-
Maison Louis Jadot, Meursault Bourgogne, Côte de Beaune 2021			849,-
Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Bourgogne, Mâconnais 2021			669,-
Domaine de l'Enclos, Chablis Bourgogne, Chablis 2022			616,-
J. Coudray-Bizot, Meursault, Bourgogne Côte de Beaune 2019			1100,-
J. Coudray-Bizot, Puligny-Montrachet 1. Cru - Les Combettes Bourgogne, Côte de Beaune 2018			1500,-
Loire Henri Bourgeois, Sancerre Organic Pure, Loire 2022			628,-
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé Fines Caillottes, Loire 2022			508,-

HVIDVIN - ØSTRIG		GL.	1/1
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau 2022	108,-		405,-
Weszei, Riesling - Loiserberg - 1ÖTW Kamptal 2021			540,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
Sherwood, Stratum - Chardonnay Waipara 2022			415,-
Clos Henri, Estate - Sauvignon Blanc Marlborough 2022	118,-		465,-
HVIDVIN - USA		GL.	1/1
Merf - Chardonnay, Columbia Valley Washington State 2018	118,-		455,-
Chateau Ste. Michelle, Chardonnay - Indian Wells Washington State 2021			500,-
HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1
Menade, Verdejo Rueda 2022			350,-
HVIDVIN - TYSKLAND			1/1
Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling Mosel 2022	118,-		480,-
Weingut Nik Weis, Riesling, Bockstein Grosses Gewächs, Mosel 2021			777,-
HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio Friuli 2022	98,-		385,-
Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Veneto 2021			408,-
Poggio Al Tufo, Vermentino Toscana 2021			335,-

RØDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Piemonte			
Marziano Abbona Nebbiolo d'Alba Bricco Barone, Piemonte 2021			464,-
Marziano Abbona, Barolo La Pieve, Piemonte 2019			668,-
Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2020			630,-
Toscana			
Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2021			425,-
Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2018			627,-
Castello di Bolgheri Toscana, Superiore 2019			790,-
Tenuta San Guida Sassicaia Toscana 2017			2100,-
Abruzzo			
Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Abruzzo 2019			325,-
Veneto			
Tommasi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore Veneto 2019		124,-	550,-
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Veneto 2018			738,-
RØDVIN - SPANIEN			1/1
Bodegas Tempore, Generación 76 Tempranillo Aragón, 2020			
			365,-
Scala Dei, Garnatxa Priorat Aragón, 2019			
			420,-
Peter Sisseck, PSI Ribera del Duero, 2019			
			698,-
Terroir al Limit, Dits del Terra Priorat 2018			
			989,-
Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero 2009 - 2012 - 2013 - 2018 - 2020			
			1600,-
Pingus, Dominio de Pingus 2005			
			7000,-

RØDVIN - FRANKRIG

glas

1/2

1/1

	glas	1/2	1/1
Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah Languedoc 2021	79,-	170,-	279,-
Bourgogne			
Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village Combe aux Jacques, 2021	108,-		420,-
Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins, 2021	124,-		500,-
Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru Maladière, 2017			729,-
Clos du Moulin aux Moines Pommard 1. Cru 2019			978,-
Clos du Moulin aux Moines Pommard Village 2019			798,-
Domaine Henri Magnien, Gevrey-Chambertin Côte de Nuits, 2020			997,-
Hudelot-Noellat, Chambolle-Musigny, Village Côte de Nuits 2019			849,-
Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru Maladière 2018			749,-
Rhône			
Château la Nerthe, Les Cassagnes de la Nerthe, 2021 Côtes du Rhône Villages			464,-
Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rhône Syd, 2016			846,-
Bordeaux			
Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux Saint-Emilion,, 2019			600,-
Haut-Bages Libéral Le Haut-Médoc 2018			595,-
Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux Margaux 2017			849,-
Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux Saint-Estèphe 2015			1398,-
Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux Saint-Estèphe 2017			1198,-
Château Léoville-Poyferré 2. Cru Saint-Julien 2010			1800,-
Château Lynch Bages 5. Cru Pauillac 2005			1700,-
Château Pichon Baron-Longueville 2. Cru Pauillac 1999			1900,-
Château Gruaud Larose 2. Cru Saint-Julien 1998 - 2010			900,-

RØDVIN - USA

glas

1/2

1/1

Brazin, Zinfandel

Californien, Lodi 2020

505,-

Black Stallion, Cabernet Sauvignon

Californien, Napa Valley 2020

630,-

Chateau Ste. Michelle, Syrah

Columbia Valley, Washington State 2019

435,-

Erath, Pinot Noir - Estate Selection

Oregon 2018

649,-

Merf - Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, Washington State 2017

455,-

RØDVIN - TYSKLAND

glas

1/2

1/1

Weingut Nik Weis, Pinot Noir

Mosel 2019

124,-

465,-

Abril, Spätburgunder - Frucht

Baden 2021

560,-

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,-