
”

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 tallerkenene, 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 :-)

|

Køkkenchef 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,-

Cæsarsalat

Med hjerte salat, velfærds kylling, cæsardressing, croutons, chips af parmesan 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,-

Stjernes kud

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

225,-

Pasta

Frisk pasta med kantarel cremesauce, sprød stegt velfærds kylling, syltede bøgehatte samt tomater.
Mulighed for tilkøb af frisk trøffel 40,-

195,-

SMØRREBRØD

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

Roastbeef af Ribeye

Med pickles, hjemme ristede løg, sne fra peberød og spirer.

Stegte sild

Med syltede løg, sennepskorn, græskar, æbler og spirer.

Fiskefilet

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

Graved laks

På smørstegt franskbrød, æbler, rævesovs, agurk, lakserogn og spirer.

Svampetoast

Forskellige svampe i en à la crème, 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,-

Okse carpaccio

Med syltede bøgehatte, trøffelmayo, græskarkerner, brøndkarse og chips af gammel knas.

198,-

Pasta

Frisk pasta med kantarel cremesauce, sprød stegt velfærds kylling, syltede bøgehatte samt tomater.
Mulighed for tilkøb frisk trøffel 40,-

178,-

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,-

Osse Buco

Braiseret Osse Buco fra Varde Ådal, med luftig mos til samt urter fra Kathrinelund, svampe, løg og braiser sauce.

195,-

Herregårds bøf

200gr. Herregårdsbøf fra Varde Ådal med ærter, Varde Ådal bacon, løg, 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 dessert a la Casper

Vanilje is i forklædning, med brændt 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		HOVEDRETTER	
Laks og Tun i duet Som tatar, Asien møder Norden, Teriyaki, egen honning, agurk og spirer. 198,-		Lakse Wellington Med spinat, svampe, knust kartofler, hollandaise, syltede senneps korn og syltede grønne tomater. 290,-	
MELLEMRET		Kalvemørbrad Med knuste kartofler, gulerodspure, syltede løgskaller, sennepskorn, pastinak og pebersauce. 290,-	
Græskarsuppe Med bagte/grillet jordskokker, sprød Arnbjerg sikkne og chili olie. 198,-		OST & DESSERTER	
GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret		Ost Danske oste med sødt og sprødt. 119,-	
2 retter 398,-		Pære dessert Syltede pære med vanilje is, kanel creme og chokolade. 119,-	
3 retter 488,-			
4 retter 578,-			
5 retter 668,-			
6 retter 758,-			
2 gl. vin 260,-			
3 gl. vin 380,-			
4 gl. vin 490,-			
5 gl. vin 600,-			
6 gl. vin 690,-			

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Safte fra Brødrene Adelhardt38,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i> Juice fra Brødrene Adelhardt38,- <i>Æble- og Appelsinjuice.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg pilsner	45,-	60,-	75,-
				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							
	Lille	Mel.	Stor				
Vælg mellem	35,-	50,-	65,-	Flaske øl fra Warwik Bryghus69,- Pilsneren "Frk. Friis" 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzböck'en "Lause" Gandhi IPA og mange flere.			
<i>Coca Cola, Cola Zero, Sport,</i>							
<i>Schweppers Lemon, Fanta</i>							

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

RØDVIN - FRANKRIG		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> <i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2019</i> <i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2002</i> <i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2003</i>			328,- 363,- 2695,- 3095,-
Portugal <i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i> <i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 1995</i> <i>Warre's, Quinta da Cavadinha Vintage Port, Douro 2005</i> <i>Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro 2008</i> <i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 1994</i> <i>Ramos-Pinto Vintage Port 1997</i> <i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 10 years 3 liters Jeroboam</i> <i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 10 years 9 liters salmanazer</i>			356,- 516,- 649,- 498,- 898,- 928,- 1398,- 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,-