

---

”

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.







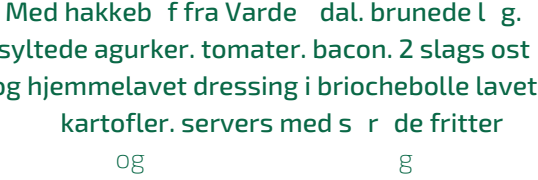
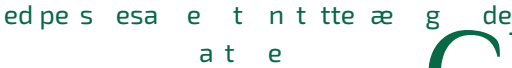
Retter markeret med dette lille blad kan laves vegetarisk. Ved spørgsmål spørg endelig tjenerne.





# VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

   Mulighed for tilkøb af fritter 25,-	<b>Tatar</b>  175,-
	<b>Okse carpaccio</b> Med syltede bøgehatte, trøffelmayo, græskarkerner, brøndkarse og chips af Gammel Knas.  198,-
	<b>Pasta</b> Frisk pasta med cremesauce, stegte portobellosvampe, sprødstegt velfærdsskylling, syltede bøgehatte samt tomater. Mulighed for tilkøb af trøffel. 40,-  195,-
	<b>Cæsarsalat</b>  198,-
	<b>Burgeren</b> Med hakkebøf fra Varde Ådal, brunede l g. syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle lavet kartofler. serveres med sprøde fritter og g  198,-
	<b>Herregårdsbøf</b> 200 gr herregårdsbøf fra Varde Ådal med rter, Varde Ådal bacon, l g. sprøde fritter og bernaisesauce  195,-
 at e	<b>Pandestegt rødspætte</b>  255,-

**Wienerschnitzel - af kalv**  
Med brasede kartofler, ærter, citronfileter, kapers, peberrod, sild og hertil smørsauce.

238,-

**Ribeye af Angus**  
Med bearnaisesauce og sprøde fritter.  
Mulighed for tilkøb af tomatsalat 38,-

338,-

**Belgisk vaffel**

R

119,-

**Creme Bruleé**

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
<p><b>Jomfruummer</b> I roulade af tigerrefjars omviklet af kålblade, spinattuile, bisque og dildolie. <b>198,-</b></p>	<p><b>Let pocheret helleflynder</b> <i>På en bund af spinat, æbler, skalotteløg og jordskokker. Hertil en citrus beurre blanc sauce, ramsløgslie og forlorne kartofler.</i> <b>290,-</b></p>
MELLEMRET	
<p><b>Fransk løgsuppe</b> <i>På vores måde med osse buco fra Varde Ådal, ostebrød, frisk trøffel, og urter.</i> <b>198,-</b></p>	<p><b>Kalvemørbrad</b> <i>Med shi take svampe, kraftig savmpeglace, timian, hvidvinsdampede løg og karamelliserede løg</i> <b>290,-</b></p>
GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE	OST & DESSERTER
<p>Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret</p>	<p><b>Ost</b> <i>Danske oste med sødt og sprødt.</i> <b>119,-</b></p>
<p>2 retter 398,-      2 gl. vin 260,- 3 retter 488,-      3 gl. vin 380,- 4 retter 578,-      4 gl. vin 490,- 5 retter 668,-      5 gl. vin 600,- 6 retter 758,-      6 gl. vin 690,-</p>	<p><b>Chokolade fondant</b> <i>Med syltede pæreugler, chips af pære dyppede i honning, serveret med citrusis.</i> <b>119,-</b></p>



# DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
<b>Safte fra Brødrene Adelhardt</b> 38,- <i>Rabarber, Hindbær, Æble, og Hyldeblomst.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg pilsner	45,-	60,-	75,-
<b>Juice fra Brødrene Adelhardt</b> 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,-
				<b>SPECIALØL PÅ FLASKE</b>			
<b>SODAVAND</b>							
	Lille	Mel.	Stor				
<b>Vælg mellem</b>	35,-	50,-	65,-				
<i>Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta</i>							
				<b>Flaske øl fra Warwik Bryghus</b> 69,-			
				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,-		
Macchiato	32,-	<b>Dagens tærte</b>	45,-
Caffè latte	40,-	<b>Dagens kage</b>	28,-
Cappuccino	40,-	<b>3 stk. chokolader</b>	36,-
Kop te	20,-		
Kande te	40,-		
Chokolade	38,-		





# VINKORT

MOUSSERENDE	GL.	1/2	1/1
<b>Anna de Codorníu, Blanc de Blancs</b> <i>Cava Brut Reserva. Catalonien, Spanien</i>	88,-		364,-
<b>Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec</b> <i>Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise</i>	90,-		356,-
<b>Fascino Organic, Prosecco DOC</b>	98,-		388,-
CHAMPAGNE			1/1
<b>Henri Giraud, Esprit Nature</b> <i>Champagne, Aÿ, Frankrig</i>			992,-
<b>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial</b> 0,75 - 1,5l - 3l			900 - 1600 - 2900
<b>Thierry Fournier, Réserve Extra Brut</b> <i>Champagne, Marne Valley</i>			848,-
<b>Ruinart Brut</b>			996,-
<b>Henri Giraud, Fût de Chêne MV14</b> <i>Champagne, Aÿ, Frankrig MV</i>			1620,-
<b>Dom Perignon</b> <i>Frankrig 2010</i>			1800,-
ROSE			1/1
<b>Raimat, Clamor</b> <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2022</i>			325,-
<b>Château Sainte Marguerite</b> <i>Cuvée Symphonie Rosé, Cru Classé, Côtes de Provence, Frankrig 2020</i>			476,-
<b>Château d'Esclans, The Pale Rosé</b> <i>by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var 2022</i>			325,-
<b>Château d'Esclans, Whispering Angel</b> <i>Côtes de Provence 2022</i>			476,-
<b>Maison Saint Aix, Aix Rosé</b> <i>Coteaux d'Aix en Provence 2022</i>			388,-

	HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Sensas, Chardonnay Languedoc 2022		79,-	170,-	279,-
<b>Alsace</b>				
Famille Hugel, Gentil Alsace 2021		75,-		300,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2022				450,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2021				450,-
Famille Hugel, Schoelhammer - Grand Cru Riesling Alsace 2012				1223,-
<b>Bordeaux</b>				
Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2018				636,-
<b>Bourgogne</b>				
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,-
<b>Loire</b>				
Jean Pabiot Sancerre - La Merisière Loire 2022				600,-
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé Fines Caillottes, Loire 2022				508,-

HVIDVIN - ØSTRIG		GL.	1/1
<b>Domäne Wachau, Grüner Veltliner</b> Federspiel Terrassen, Wachau 2022	108,-		405,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
<b>3 Woolly Sheep Sauvignon Blanc</b> Marlborough 2023	108,-		390,-
HVIDVIN - USA		GL.	1/1
<b>Merf - Chardonnay, Columbia Valley</b> Washington State 2018	118,-		455,-
<b>Black Stallion, Chardonnay</b> Napa Valley 2020			474,-
HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1
HVIDVIN - TYSKLAND			1/1
<b>Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling</b> Mosel 2022	118,-		480,-
<b>Weingut Nik Weis, Riesling, Bockstein</b> Grosses Gewächs, Mosel 2021			777,-
HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
<b>Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio</b> Friuli 2022	98,-		385,-
<b>Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto</b> Massoni, Veneto 2021			408,-

RØDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
<b>Piemonte</b>			
Rivetto Barolo - Serralunga d'Alba La Pieve, Piemonte 2019			598,-
Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2020			545,-
<b>Toscana</b>			
Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2021			425,-
Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2018			627,-
Tenuta San Guida Sassicaia Toscana 2017			2100,-
<b>Abruzzo</b>			
Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Abruzzo 2019			325,-
<b>Veneto</b>			
Zenato, Ripasso Superiore - Ripassa Veneto 2019		124,-	423,-
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Veneto 2018			638,-
RØDVIN - SPANIEN			1/1
<b>Artuke Tinto 2022</b> Rioja, 2022			
			365,-
<b>Viña Pomal, Reserva</b> Rioja, Alta, 2017			
			420,-
<b>Peter Sisseck, PSI</b> Ribera del Duero, 2019			
			698,-
<b>Terroir al Limit, Dits del Terra</b> Priorat 2018			
			989,-
<b>Peter Sisseck, Flor de Pingus</b> Ribera del Duero 2018 - 2020			
			1600,-
<b>Pingus, Dominio de Pingus 2005</b>			
			7000,-

## RØDVIN - FRANKRIG

glas

1/2

1/1

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

**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
<b>Australien</b>			
<i>Pete's Pure, Moscato</i> <i>South Eastern Australia, Murray Darling</i>	79,-		249,-
<b>Spanien</b>			
<i>Anecoop, Dulce de Moscatel - 50 cl.</i>			350,-
<b>Frankrig</b>			
<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,-
<b>Portugal</b>			
<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
<b>Mousserende</b>			
<i>Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen , Tyskland</i>			316,-
<b>Hvidvin</b>			
<i>Riffel, Traubensaft, Rheinhessen , Tyskland</i>	79,-		279,-
<b>Rødvin</b>			
<i>Oddbird, Domaine de la Prade, Merlot &amp; Shiraz, Frankrig NV</i>	79,-		279,-