
”

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

Håndskåret med syltede bøgehatte, sprøde kartoffelchips, cornichoner, karse, rødløg og ristet rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

175,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, brunede løg, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle lavet på kartofler, servers med sprøde fritter

Fås også med velfærdskylling

198,-

Cæsarsalat

Med Hjertesalat, velfærdskylling, cæsardressing, croutoner, chips af parmasanost og hjemmesyltede cherrytomater.

198,-

Ribeye af Angus

Min. 300 gr. Med bearnaisesauce og sprøde fritter

Mulighed for tilkøb af tomatsalat 38,-

338,-

Stjernes kud

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

225,-

Pasta

Frisk pasta med cremesauce, stegte portobellosvampe, sprødstegt velfærdskylling, syltede bøgehatte samt tomater

Mulighed for tilkøb af frisk trøffel 40,-

195,-

SMØRREBRØD

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

Æg fra Kathrinelund

Med håndpillede rejer, dild og citronmayo.

Varde Ådal hakkebøf

Med spejlæg fra Kathrinelund, syltede rødbeder, hjemmeristede løg, peberrod og karse.

Fiskefilet

Pankopaneret med håndpillede rejer, hjemmelavet remoulade, dild og citron

Pocheret æg

På ristet rugbrød med avocado og syltede grønne tomater fra Kathrinelund.

Varmrøget laks

På ristet franskbrød med lakserilette af kold- og varmrøget laks, sennepskorn, syltede rødløg og citronmayo.

Pr. stk. 105,-

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Håndskåret med syltede bøgehatte, sprøde kartoffelchips, cornichoner, karse, rødløg og ristet 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 cremesauce, stegte portobellosvampe, sprødstegt velfærdskylling, syltede bøgehatte samt tomater.

Mulighed for tilkøb af trøffel. 40,-

195,-

Cæsarsalat

Med hjertesalat, velfærdskylling, cæsardressing, croutoner, chips af parmesanost og hjemmesyltede cherrytomater.

198,-

Burgeren

Med hakkebøf fra Varde Ådal, brunede løg, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle lavet på kartofler, servers med sprøde fritter

Fås også med velfærdskylling

198,-

Herregårdsbøf

200 gr. herregårdsbøf fra Varde Ådal med ærter, Varde Ådal bacon, løg, sprøde fritter og bernaisesauce.

195,-

Pandestegt rødspætte

Med persillesauce, citron, tyttebær og hvide kartofler.

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

Med hjemmelavet vaniljeis, Callebaut chokolade og skovsyre.

119,-

Creme Bruleé

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

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,-		Dagens tærte 45,-	
Espresso - Dobbelt 28,- / 32,-		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,-
Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec <i>Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise</i>	90,-			356,-
Fascino Organic, Prosecco DOC	98,-			388,-
CHAMPAGNE				1/1
Henri Giraud, Esprit Nature <i>Champagne, Aÿ, Frankrig</i>				992,-
Moët & Chandon, Brut Imperial 0,75 - 1,5l - 3l				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,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2022				450,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2021				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				
Jean Pabiot Sancerre - La Merisière Loire 2022				600,-
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé Fines Caillottes, Loire 2022				508,-

HVIDVIN - ØSTRIG		GL.	1/1
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau 2022	108,-		405,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
3 Woolly Sheep Sauvignon Blanc Marlborough 2023	108,-		390,-
HVIDVIN - USA		GL.	1/1
Merf - Chardonnay, Columbia Valley Washington State 2018	118,-		455,-
Black Stallion, Chardonnay Napa Valley 2020			474,-
HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1
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,-

RØDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Piemonte			
Rivetto Barolo - Serralunga d'Alba La Pieve, Piemonte 2019			598,-
Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2020			545,-
Toscana			
Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2021			425,-
Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2018			627,-
Tenuta San Guida Sassicaia Toscana 2017			2100,-
Abruzzo			
Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Abruzzo 2019			325,-
Veneto			
Zenato, Ripasso Superiore - Ripassa Veneto 2019		124,-	423,-
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Veneto 2018			638,-
RØDVIN - SPANIEN			1/1
Artuke Tinto 2022 Rioja, 2022			
			365,-
Viña Pomal, Reserva Rioja, Alta, 2017			
			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 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,-

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
Australien			
<i>Pete's Pure, Moscato</i> <i>South Eastern Australia, Murray Darling</i>	79,-		249,-
Spanien			
<i>Anecoop, Dulce de Moscatel - 50 cl.</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,-