
”

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, reven trøffel, karse, rødløg og ristet franskbrød.

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,-

Moules frites

Med Danske blåmuslinger, sprøde fritter samt hjemmelavet aioli.

195,-

"NYHED"

Pil selv rejer

Lækkert ristede franskbrød, her til pil selv rejer, citron og aioli.

145,-

SMØRREBRØD

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

Nye kartofler

Fra Kathrinelund som er let røget, serveres med nye asparges, estragon mayo og fjordrejer.

Kylling

Fra Varde Ådal Lam, vendt i en ramsløgs pesto, serveret på ristede rugbrød, med avocado, syltede cherry tomater og oste chips.

Fiskefilet

På hjemmelavet rugbrød med remoulade, agurk, tomater, citron og dild.

"Skagen toast"

På ristet franskbrød med Grønlandske rejer i skaldyrs dressing, med syltede hvide asparges, citron og dild.

Pr. stk. 105,-

VORES KLASSIKERE

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

Tatar

Håndskåret med syltede bøgehatte, reven trøffel, karse, rødløg og ristet franskbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 25,-

175,-

Arnbjerg Skinke

Med balsamico glåce, syltede hvide asparges, friske, syltede cherry tomater og revet vesterhavsost.

145,-

Cæsarsalat

Med hjertesalat, velfærdsskylling, 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 velfærdsskylling

198,-

Moules frites

Med Danske blåmuslinger, sprøde fritter samt hjemmelavet aioli.

195,-

Pandestegt rødspætte

Med persillesauce, citron, tyttebær, friske, fritteret kapers, asparges og hvide kartofler.

298,-

Wienerschnitzel - af kalv

Med brasede kartofler, ærter, citron, 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,-

Vanilje cheesecake

På en bund af crumble, med broken gele af rabarber, samt syltede rabarber og krystalliseret hvid chokolade.

119,-

BØRNEMENU

Alle børnemenuer serveres med grøntsager

Pasta kødsauce

-

Panko paneret torsk med fritter

-

Cheeseburger

Med hakkebøf fra Varde Ådal, agurk, tomat og løg.

(Mulighed for ost)

Frit valg 98,-

GRO

AFTENKORT

FORRETTER	HOVEDRETTER
<p>Hvide Asparges Med fjordrejer, bakskuld støv, radiser og hollandaise sauce.</p> <p>198,-</p>	<p>Havkat <i>Med fiskefars tilsmagt urter, asparges risotto, safran sauce, nye løg, gulerødder og asparges crudite.</i></p> <p>290,-</p>
MELLEMRET	<p>Dyrefilet <i>Med rødbede glace, gulerods chips, solbærs puré, glaseret og bagte gulerødder med urter.</i></p> <p>290,-</p>
<p>Grillet jomfruummer <i>Marineret glaskål, ærter, ærtepure, hyldeblomst og urteolie.</i></p> <p>168,-</p>	
GÅ MED DEN FULDE OPLEVELSE	OST & DESSERTER
<p>Bland fra både klassikere og aftenkortet dog kun 1 hovedret</p>	<p>Ost Hyldest til Enghavegård <i>Sæson's bedste ost med sprødt og sødt.</i></p> <p>119,-</p>
<p>2 retter 398,- 2 gl. vin 260,-</p> <p>3 retter 488,- 3 gl. vin 380,-</p> <p>4 retter 578,- 4 gl. vin 490,-</p> <p>5 retter 668,- 5 gl. vin 600,-</p> <p>6 retter 758,- 6 gl. vin 690,-</p>	<p>Danske jordbær <i>Med vores egen honning fra vores bier på taget, karse, hvid chokolade og vaniljeis.</i></p> <p>119,-</p>

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Safte 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							
	Lille	Mel.	Stor				
Vælg mellem	35,-	50,-	65,-				
<i>Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta</i>							
				Flaske øl fra Warwik Bryghus 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,-	Dagens tærte	45,-
Caffè latte	40,-	Dagens kage	28,-
Cappuccino	40,-	3 stk. chokolader	36,-
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>	95,-			380,-
Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec <i>Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise</i>	90,-			356,-
Fascino Organic, Prosecco DOC	80,-			332,-
Crémant de Bourgogne - Prestige Brut <i>Bourgogne Côte Chalonnaise</i>				468,-
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 0,75 - 1,5l</i>				848 - 1400
Ruinart Brut				996,-
Dom Perignon <i>Frankrig 2013</i>				1800,-
ROSE				1/1
Raimat, Clamor <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2023</i>				325,-
Château d'Esclans, The Pale Rosé <i>by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var 2023</i>				325,-
Château d'Esclans, Whispering Angel 0,375 og 0,75 <i>Côtes de Provence 2023</i>				292 - 476
Maison Saint Aix, Aix Rosé 0,75 og 1,5l <i>Coteaux d'Aix en Provence 2022</i>				388 - 598

	HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Sensas, Chardonnay Languedoc 2023		79,-	170,-	298,-
Alsace				
Famille Hugel, Gentil Alsace 2022		75,-		340,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2023				498,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2021				450,-
Bordeaux				
Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2016				669,-
Bourgogne				
Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru Vieilles Vignes, Bourgogne, Côte Chalonnaise 2019				799,-
Maison Albert Sounit, Bourgogne Blanc Les Vignes de la Roche 2021		131,-		524,-
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 2022				849,-
Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Bourgogne, Mâconnais 2021				771,-
Domaine de l'Enclos, Chablis Bourgogne, Chablis 2022				616,-
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,-	435,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
3 Wooly Sheep Sauvignon Blanc Marlborough 2023		108,-	395,-
HVIDVIN - USA		GL.	1/1
Merf - Chardonnay, Columbia Valley Washington State 2019		118,-	460,-
Black Stallion, Chardonnay Napa Valley 2020			474,-
HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1
Bodegas La Marciana La Marciana Blanca 2022			440,-
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,-	390,-
Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Veneto 2022			420,-

RØDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Piemonte			
Rivetto Barolo - Serralunga d'Alba La Pieve, Piemonte 2019			598,-
Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2019			545,-
Toscana			
Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2021			430,-
Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2018			633,-
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, Gran Reserva Rioja, Alta, 2015			
			498,-
Peter Sisseck, PSI Ribera del Duero, 2019			
			698,-
Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero 2018 - 2020			
			1600,-
Pingus, Dominio de Pingus 2005			
			7000,-
Bodegas Navarrsotillo 2012 Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja DO C, S panien			
			360,-
Bodegas Navarrsotillo 2015 Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja DO C, S panien			
			290,-
Bodegas Navarrsotillo 2014 Reserva Selección Graciano, Rioja DO C, S panien			
			320,-

RØDVIN - FRANKRIG

glas

1/2

1/1

	glas	1/2	1/1
Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah Languedoc 2022	79,-	170,-	298,-
Bourgogne			
Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village Combe aux Jacques, 2022	108,-		425,-
Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins, 2022	124,-		500,-
Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru Maladière, 2020			735,-
Clos du Moulin aux Moines Pommard 1. Cru 2019			978,-
Domaine Lignier-Michelot, Gevrey-Chambertin Côte de Nuits, 2020			997,-
Maison Louis Jadot, Chambolle-Musigny, Les Drazeyts Côte de Nuits 2021			886,-
Rhône			
Château la Nerthe, Les Cassagnes de la Nerthe, 2021 Côtes du Rhône Villages			476,-
Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rhône Syd, 2019			846,-
Bordeaux			
Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux Saint-Emilion,, 2020			492,-
Haut-Bages Libéral Le Haut-Médoc 2018			528,-
Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux Margaux 2020			849,-
Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux Saint-Estèphe 2017			1198,-
Château Léoville-Poyferré 2. Cru Saint-Julien 2010			1200,-
Château Lynch Bages 5. Cru Pauillac 2005			1200,-
Château Pichon Baron-Longueville 2. Cru Pauillac 1999			1200,-
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 2017

630,-

Merf - Cabernet Sauvignon

Columbia Valley, Washington State 2021

455,-

House of Smith - Substance - Pinot Noir

Columbia Valley, Washington State 2021

476,-

RØDVIN - TYSKLAND

glas

1/2

1/1

Weingut Nik Weis, Pinot Noir

Mosel 2020

124,-

465,-

Weingut Heitlinger, Pinot Noir Tiefenbach - Reserve

Baden 2020

540,-

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> <i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2019</i> <i>Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2007 og 2019</i>			328,- 363,- 4295 - 3475
Portugal <i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i> <i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 2013</i> <i>Warre's, Quinta da Cavadinha Vintage Port, Douro 2006</i> <i>Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro 2019</i> <i>Ramos-Pinto Vintage Quinta Ervamoira 10 years 9 liters salmanazer</i>			356,- 516,- 649,- 498,- 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,-