

---

”

*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 at og hvor dyrene vokser sig store i deres 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.*





# AFTENKORT

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

## FORRETTER

### Tatar

Håndskåret med syltede bøgehatte, reven trøffel, karse, rødløg anrettet på ristet hjemmebagt franskbrød.  
Mulighed for tilkøb af fritter 35,-

175,-

### 7 H 7 9 9 E

Med balsamico glace, Hokkaido creme, syltede græskar tern, friske og flager af lokal ost.  
Forret el. Hovedret

175/210,-

### Cæsarsalat

Med hjertesalat, velfærdsskylling, cæsar dressing, croutoner, chips af parmesanost og hjemmesyltede cherrytomater.  
Forret el. Hovedret

169/198,-

### "Ny salat"

Grillede graskar med salat ost, syltede rødløg, sprøde kikærter, lime/chili vinagrette og syrnet kål salat

169/198,-

### Kammusling\*

Lavet som ceviche med ørredrogn, citrus, marineret agurk, blomster og urter.

198,-

### Vitello tonnato\*

Lavet på vores måde af Dansk kalv, urte grillet cherrytomater, urteolie, ærteskud, glace og tuncreme.

198,-

## HOVEDRETTER

### 3 ? D; H 9>D2P; Bd 7<A7B

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,-

349,-

### Burgenen

Med hakkebøf fra Dansk kvæg, brunede løg, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i brioche bolle, servers med sprøde fritter.

198,-

### Crispy chicken burgeren

Med dansk velfærdsskylling vent i panko, kålsalat, hjemme fermenteret salsa og hjemmelavet dressing i brioche bolle, servers med sprøde fritter.

198,-

### Pandestegt rødspætte

Med persillesauce, citron, tyttebær, friske, friteret kapers og hvide kartofler.

298,-

### Skind stegt torsk\*

På en bund af grillet cherrytomater, ristede kejserhatte, Piemonte-hasselnødder, friteret kapers og miso-glace.

290,-

### Sprængt andebryst\*

Med små majs, blomkålspuré med brunet smør, kantareller, syltede brombær, kejserhatte og kraftig glace.

290,-

# AFTENKORT

## OST & DESSERTER

### Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vaniljeis, Callebaut chokolade og skovsyre.

129,-

### Chokoladekage

På callebaut chokolade med jordbær is lavet af friske jordbær fra Kathrinelund og Syltet bær.

129,-

### Ost\*

Hyldest til Enghavegård Sæson's bedste ost med sprødt og sødt.

149,-

### Pærer \*

Chokoladebund med syltede pære, pære chips, vanille is med pære twist og ostecreme.

149,-

Hos Arnbjerg Pavillonen vægter vi lokale og bæredygtige råvarer højt. Vores menuer skifter med årstiderne, og vi samarbejder tæt med lokale producenter som Kathrinelund og Toftegaard. Hver ret er omhyggeligt tilberedt for at sikre den bedste smagsoplevelse, altid med fokus på kvalitet og friskhed.

## Børneretter

*Alle børnemenuer serveres med grøntsagsstænger*

### Pasta kødsauce

-

### Panko paneret torsk med fritter

-

### Cheeseburger

Med hakkebøf fra Dansk kvæg, agurk, tomat og løg.

Frit valg 98,-

## Retter markeret med \*

### fåes som menu

*Dog kun 1 hovedret*

2 retter 400,-

2 gl. vin 300,-

3 retter 500,-

3 gl. vin 400,-

4 retter 600,-

4 gl. vin 500,-

5 retter 700,-

5 gl. vin 600,-



# 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>	95,-			380,-
<b>Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec</b> <i>Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise</i>	90,-			356,-
<b>Fascino Organic, Prosecco DOC</b>	80,-			332,-
<b>Crémant de Bourgogne - Prestige Brut</b> <i>Bourgogne Côte Chalonnaise</i>				468,-
CHAMPAGNE				1/1
<b>Henri Giraud, Esprit Nature</b> <i>Champagne, Aÿ, Frankrig</i>				992,-
<b>Moët &amp; Chandon, Brut Imperial</b> <i>0,75 - 1,5l - 3l</i>				900 - 1600 - 2900
<b>Thierry Fournier, Réserve Extra Brut</b> <i>Champagne, Marne Valley 0,75 - 1,5l</i>				848 - 1400
<b>Ruinart Brut</b>				996,-
<b>Dom Perignon</b> <i>Frankrig 2013</i>				1800,-
ROSE				1/1
<b>Raimat, Clamor</b> <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2023</i>				325,-
<b>Château d'Esclans, The Pale Rosé</b> <i>by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var 2023</i>				325,-
<b>Château d'Esclans, Whispering Angel</b> 0,375 og 0,75 <i>Côtes de Provence 2023</i>				292 - 476
<b>Maison Saint Aix, Aix Rosé</b> 0,75 og 1,5l <i>Coteaux d'Aix en Provence 2022</i>				388 - 598

	GL.	1/2	1/1
<b>HVIDVIN - FRANKRIG</b>			
Sensas, Chardonnay Languedoc 2023	79,-	170,-	298,-
<b>Alsace</b>			
Famille Hugel, Gentil Alsace 2022	75,-		340,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2023			498,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2021			450,-
<b>Bordeaux</b>			
Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2016			669,-
<b>Bourgogne</b>			
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,-
<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
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau 2022		108,-	435,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
3 Woolly 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
<b>Piemonte</b>			
Rivetto Barolo - Serralunga d'Alba La Pieve, Piemonte 2019			598,-
Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2019			545,-
<b>Toscana</b>			
Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2021			430,-
Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2018			633,-
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, Gran Reserva</b> Rioja, Alta, 2015			
			498,-
<b>Peter Sisseck, PSI</b> Ribera del Duero, 2019			
			698,-
<b>Peter Sisseck, Flor de Pingus</b> Ribera del Duero 2018 - 2020			
			1600,-
<b>Pingus, Dominio de Pingus 2005</b>			
			7000,-
<b>Bodegas Navarrsotillo 2012</b> Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja DO C, S panien			
			360,-
<b>Bodegas Navarrsotillo 2015</b> Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja DO C, S panien			
			290,-
<b>Bodegas Navarrsotillo 2014</b> Reserva Selección Graciano, Rioja DO C, S panien			
			320,-

## RØDVIN - FRANKRIG

glas

1/2

1/1

	glas	1/2	1/1
<b>Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah</b> Languedoc 2022	79,-	170,-	298,-
<b>Bourgogne</b>			
<b>Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village</b> Combe aux Jacques, 2022	108,-		425,-
<b>Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge</b> Couvent des Jacobins, 2022	124,-		500,-
<b>Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru</b> Maladière, 2020			735,-
<b>Clos du Moulin aux Moines</b> Pommard 1. Cru 2019			978,-
<b>Domaine Lignier-Michelot, Gevrey-Chambertin</b> Côte de Nuits, 2020			997,-
<b>Maison Louis Jadot, Chambolle-Musigny, Les Drazeyes</b> Côte de Nuits 2021			886,-
<b>Rhône</b>			
<b>Château la Nerthe, Les Cassagnes de la Nerthe, 2021</b> Côtes du Rhône Villages			476,-
<b>Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape</b> Rhône Syd, 2019			846,-
<b>Bordeaux</b>			
<b>Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux</b> Saint-Emilion,, 2020			492,-
<b>Haut-Bages Libéral</b> Le Haut-Médoc 2018			528,-
<b>Château Durfort-Vivens - 2. Cru Classé, Bordeaux</b> Margaux 2020			849,-
<b>Château Calon-Ségur 3. Cru Classé, Bordeaux</b> Saint-Estèphe 2017			1198,-
<b>Château Léoville-Poyferré 2. Cru</b> Saint-Julien 2010			1200,-
<b>Château Lynch Bages 5. Cru</b> Pauillac 2005			1200,-
<b>Château Pichon Baron-Longueville 2. Cru</b> Pauillac 1999			1200,-
<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 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
<b>Australien</b> <i>Pete's Pure, Moscato</i> South Eastern Australia, Murray Darling	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 2007 og 2019</i>			4295 - 3475
<b>Portugal</b> <i>Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro</i>			356,-
<i>Warre's, Otima Colheita, Douro, 2013</i>			516,-
<i>Warre's, Quinta da Cavadinha Vintage Port, Douro 2006</i>			649,-
<i>Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro 2019</i>			498,-
<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,-