
”

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.

FROKOSTKORT

FROKOSTRETTER

Tatar

Håndskåret med syltede rødløg, parmesan mayo, reven trøffel, karse, rødløg og ristet rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 35,-

175,-

Burgeren

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 vendt i panko, kålsalat, hjemme fermenteret salsa og hjemmelavet dressing i brioche bolle, servers med sprøde fritter.

198,-

Cæsarsalat

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

198,-

Ribeye af Angus (Min. 300 gr.)

Med bearnaisesauce og sprøde fritter.
Samt en syrlig kålsalat.

349,-

Stjernesked "stor"

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

249,-

Pasta

Frisk spaghetti Cacio e Pepe med et twist. serveres med ristede kantareller, syltede tomater og frisk trøffel

198,-

"Ny salat"

Grillede græskar med salat ost, syltede rødløg, sprøde kikærter, lime/chili vinagrette og syrlig kål salat.

198,-

SMØRREBRØD

Hjemmegravet laks

Med syltede bøgehatte, sennepskorn, syrnet fløde med dild og pastinak chips.

Ribbensteg

Hjemmelavet rødkålssalat, ristede figer og broken gel af appelsin.

Fiskefilet

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

Hjemmelavet sylte

Med hjemmesyltede rødbeder, hjemmelavet sennep, karse og ryste tranebær.

Pr. stk. 125,-

-

Vi er stolte af vores smørrebrød, som vi laver helt fra bunden. Vores hjemmebagte rugbrød og omhyggeligt udvalgte pålæg sikrer en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Fordi vores smørrebrød er lavet med kærlighed og fyldt med god smag, er to stykker ofte nok til at mætte selv den sultne gæst. Velbekomme!

AFTENKORT

SERVERES FRA 17.00 - 21.00

FORRETTER

Tatar

Håndskåret med syltede rødløg, parmesan mayo, reven trøffel, karse, rødløg og ristet rugbrød. Mulighed for tilkøb af fritter 35,-

175,-

Carpaccio

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

Forret el. Hovedret

175/210,-

Cæsarsalat

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

Forret el. Hovedret

169/198,-

"Ny salat"

Grillede græskar med salat ost, syltede rødløg, sprøde kikærter, lime/chili vinaigrette og syrnet kålsalat.

169/198,-

Butternut græskar suppe*

Lavet på grillt butternut græskar, cherrytomater, hvidløg, æbler og løg tilsmagt kokosmælk, med grillt kammusling og chili olie.

198,-

Tun tatar*

Lavet med ristede sesam, kimchi agurker, syltede løg, glace og dild.

198,-

HOVEDRETTER

Wienerschnitzel - af kalv

Med brasede kartofler, ærter, citron, kapers, peberrod, sild og hertil smørsauce.

238,-

Ribeye af Angus

Med bearnaisesauce og sprøde fritter. Samt en syrlig kålsalat.

349,-

Burgeren

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 velfærdskylling vendt i pankot, kålsalat, hjemme fermenteret salsa og hjemmelavet dressing i brioche bolle, servers med sprøde fritter.

198,-

Pasta

Frisk spagetti Cacio e Pepe med et twist. serveres med ristede kantareller, syltede tomater og frisk trøffel.

198,-

Bagt laks*

Bagt med løg, citron og tomater servers med, rødebede puré, pastinakker, senneps suace og Pom. Ducheese.

290,-

Krondyr*

Med portvins glace, østershatte, ristede hasselnødder fra Pigmonte, pastinakker og pom. Ducheese.

290,-

AFTENKORT

OST & DESSERTER

Belgisk vaffel

Med hjemmelavet vaniljeis, Callebaut chokolade og skovsyre.

129,-

Is is is

3 slags is efter sæson på en bund af crumble.

129,-

Ost*

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

149,-

Hjemmelavet æbleskive

Med pære i, her til chokolade kviste, tvil blade, honning is og bær caviar.

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,-

Vegetar menu

Burgeren

Med grillet grønt fra, syltet rødløg, agurker, tomater, 2 slags ost, og hjemmelavet dressing i brioche bolle lavet med kartofler servers med fritter.

178,-

Salat

Grillede græskar med salat ost, syltede rødløg, sprøde kikærter, lime/chili vinagrette og syrlig kål salat

198,-

Pasta

Frisk spaghetti Cacio e Pepe med et tvist. serveres med ristede kantareller, syltede tomater og frisk trøffel

198,-

Hjemmelavet æbleskive

Med pære i, her til chokolade kviste, tvil blade, honning is, bær caviar

149,-

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Safte fra Bie's 38,- <i>Rabarber, Solbær, 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,-
				Tuborg Julebryg	45,-	60,-	75,-
				Grimbergen Noël	45,-	60,-	
				Kronenbourg 1664	45,-	60,-	
				Mikkeller IPA	45,-	60,-	75,-
				SPECIALØL PÅ FLASKE			
SODAVAND				Flaske øl fra Warwik Bryghus			
	Lille	Mel.	Stor				
Vælg mellem	35,-	50,-	65,-	Pilsneren "Frk. Friis" 69,-			
<i>Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta</i>				7'eren med hyldeblomst og hvede			
				Schwarzbock'en "Lause"			
				Gandhi IPA			
				Juleøl Hjertensfryd 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,-		
Cortado	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 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
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 Drazeyes 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> South Eastern Australia, Murray Darling	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 2007 og 2019</i>			4295 - 3475
Portugal <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
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,-