
”

*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 :-)

|
Køkkenchef Casper Rosendahl



Allergener

For information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, kontakt da restaurantens personale.

FROKOSTKORT

FROKOSTRETTER

Tatar

Med syltede rødløg, urte mayo, chips, karse, rødløg og ristet rugbrød.

Mulighed for tilkøb af fritter 35,-

Mulighed for tilkøb af reven trøffel 45,-

175,-

Burgeren

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

220,-

Crispy chicken burgeren

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

220,-

Vores sæson salat

Med hjertesalat, velfærdsykilling, cæsardressing, syltede radiser, balsamico ristede græskarkerner, puck ost, avocado og nye kartofler.

198,-

Ribeye

Med bearnaisesauce og sprøde fritter.
Samt grillet hjertesalat med syltede tomater og løg

389,-

Stjernes kud "stor"

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

249,-

Pasta

Frisk spaghetti Cacio e Pepe med et tvist.
serveres med ristede svampe, syltede tomater.

198,-

Moules frites

Med hvidvins dampede Danske blåmuslinger, sprøde fritter samt hjemmelavet aioli.

220,-

SMØRREBRØD

Nye kartofler

Serveret på rugbrød med riellette af røget makrel, asparges crudite, radiser, karse og salat.

Arnbjerg toast

Vores take på en skagen toast, På ristet franskbrød med rejer i skaldyrs dressing, med syltede hvide asparges, citron og dild.

Fiskefilet

På hjemmelavet rugbrød med remoulade, citron, asparges crudite, radiser og dild.

Avocado

Syrnet creme, stenbiderrogn rørt med fint hakket skalotteløg, karse, syltede firkanter af rød glaskål.

Stjerne kaster

Panko paneret stegt fisk serveret på sprødt franskbrød, toppet med rejer, røget laks, agurk, dressing og citron.

Pr. stk. 125,-

-

Vi er stolte af vores smørrebrød, som er serveret på 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

Med syltede rødløg, urte mayo, chips, karse, rødløg og ristet rugbrød.
Mulighed for tilkøb af fritter 35,-
Mulighed for tilkøb af reven trøffel 45,-

175,-

Okse carpaccio

Serveret med trøffelmayo, citronskal, yuzo, ristede piemontesiske hasselnødder, olivenolie, syltede sennepskorn og friske spirer.

Forret el. Hovedret

175/210,-

Vores sæson salat

Med hjertesalat, velfærdsskylling, cæsardressing, syltede radiser, balsamico ristede græskarkerner, puck ost, avocado og nye kartofler.

Forret el. Hovedret

169/198,-

Rimmet kammuslinger

Med friskeærter, syltede røde perleløg, glaskål, urtecreme med yuzo, samt frisse og engsyre

198,-

HOVEDRETTER

Wienerschnitzel - af kalv

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

259,-

Ribeye af Angus

Med bearnaisesauce og sprøde fritter.
Samt grillet hjertesalat med syltede tomater og løg

389,-

Burgeren

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

220,-

Crispy chicken burgeren

Med dansk velfærdsskylling vendt i pankot, kålsalat, hjemme fermenteret salsa og hjemmelavet dressing i brioche bolle, serveres med sprøde fritter.

220,-

Moules frites

Med hvidvins dampede Danske blåmuslinger, sprøde fritter samt hjemmelavet aioli.

220,-

Pasta

Frisk spaghetti Cacio e Pepe med et twist. serveres med ristede svampe, syltede tomater

198,-

Smør pocheret torsk

Med pak choi, ærter, glasseret nye små gulerødder, urter, beurre blanc sauce, dild olie samt frisse

290,-

Kalvemørbrad

Serveret med kraftig glaze, grillet kejserhatte, glaseret små gulerødder, ærter, syltede løg, solbær

290,-

AFTENKORT

OST & DESSERTER	Det gode tilbud
Belgisk vaffel Med hjemmelavet vaniljeis, Callebaut chokolade 149,- Oste tallerken Med 4 nøje udvalgte ost med sprødt og sødt. 149,- Jordbær Med mynte marengs, hyldeblomst sorbet, karse 149,-	Rimmet kammuslinger Med friskeærter, syltede røde perleløg, glaskål, urtecreme med yuzo, samt frisse og engsyre Kalvemørbrad Serveret med kraftig glace, grillet kejserhatte, glaseret små gulerødder, ærter, syltede løg, solbær Jordbær Med mynte marengs, hyldeblomst sorbet, karse 2 retter 350,- 3 retter 400,-
Børneretter	
<i>Alle børnemenuer serveres med grøntsags stænger</i> Pasta kødsauce - Panko paneret torsk med fritter - Cheeseburger Med hakkebøf fra Dansk kvæg, agurk, tomat og løg. - Mini Schnitzel Med pommes og ærter Frit valg 148,-	

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.

220,-

Salat

Med hjertesalat, cæsardressing, syltede radiser, balsamico ristede græskarkerner, puck ost, avocado og nye kartofler

198,-

Pasta

Frisk spaghetti Cacio e Pepe med et tvist. serveres med ristede svampe, syltede tomater

198,-

Jordbær

Med mynte marngs, hyldeblomst sorbet, karse

149,-

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Safte fra Bie's 40,- <i>Rabarber, Solbær, Æble, og Hyldeblomst.</i> Juice fra Brødrene Adelhardt 40,- <i>Æble- og Appelsinjuice.</i>					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg Pilsner	45,-	65,-	75,-
				Tuborg Classic	45,-	65,-	75,-
				Carlsberg 1883	45,-	65,-	75,-
				Grimbergen Double	45,-		75,-
				Kronenbourg 1664	45,-		75,-
				Mikkeller IPA	45,-	65,-	75,-
				SPECIALØL PÅ FLASKE			
SODAVAND				Flaske øl fra Warwik Bryghus Pilsneren "Frk. Friis" 69,- 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzbock'en "Lause" Gandhi IPA Juleøl Hjertensfryd og mange flere.			
Vælg mellem	Lille	Mel.	Stor				
<i>Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta</i>	40,-	50,-	65,-				

KAFFEKORT

VARME DRIKKE		TIL KAFFEN	
		Serveres til kl. 16.00	
Americano	30,-		
Stor stempelkande (1 liter)	49,-		
Espresso - Dobbelt	30,- / 35,-	Chokolade fra fanø 3 stk.	45,-
Cortado	35,-		
Caffè latte	45,-	Dagens kage	35,-
Cappuccino	45,-		
Kop te	30,-		
Kande te	45,-		
Chokolade	45,-		

VINKORT

MOUSSERENDE	GL.	1/2	1/1
Anna de Codorníu, Blanc de Blancs <i>Cava Brut Reserva. Catalonien, Spanien</i>	95,-		388,-
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>			480,-
Château de Chaintres <i>2020 Blanc de Noir</i>			450,-
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>			2800,-
ROSE			1/1
Raimat, Clamor <i>Rosado, Økologisk - Costers del Segre, Spanien 2024</i>			325,-
Château d'Esclans, The Pale Rosé <i>by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var 2024</i>			325,-
Château d'Esclans, Whispering Angel 0,375 og 0,75 <i>Côtes de Provence 2023</i>			300 - 480
Maison Saint Aix, Aix Rosé 0,75 og 1,5l <i>Coteaux d'Aix en Provence 2023</i>			400 - 598

HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Sensas, Chardonnay Languedoc 2023	79,-	190,-	335,-
Alsace Famille Hugel, Gentil Alsace 2023	75,-		340,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2023			498,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2023			450,-
Bordeaux Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2022			699,-
Bourgogne Maison Albert Sounit, Bourgogne Blanc Les Vignes de la Roche 2021	131,-		532,-
Maison Louis Jadot, Beaune 1. Cru Bourgogne, Bressandes 2022			690,-
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 2023			616,-
J. Coudray-Bizot, Puligny-Montrachet 1. Cru - Les Combettes Bourgogne, Côte de Beaune 2018			1500,-
Domaine Les Senties, Grande Reserve Bourgogne, 2023			480,-
Loire Jean Pabiot Sancerre - La Merisière Loire 2022			600,-
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé Fines Caillottes, Loire 2023			508,-

HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1
Bodegas La Marciana La Marciana Blanca 2022			440,-
Ultreia Godello Castilla y León · Raúl Pérez · Bierzo 2023			498,-
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1
3 Wooly Sheep Sauvignon Blanc Marlborough 2024		108,-	395,-
HVIDVIN - USA		GL.	1/1
Merf - Chardonnay, Columbia Valley Washington State 2021		118,-	460,-
Black Stallion, Chardonnay Napa Valley 2021			474,-
HVIDVIN - ØSTRIG		GL.	1/1
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau 2024		108,-	435,-
HVIDVIN - TYSKLAND			1/1
Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio Friuli 2023		98,-	390,-
Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Veneto 2023			420,-
HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling Mosel 2023		118,-	480,-
Weingut Nik Weis, Riesling, Bockstein Grosses Gewächs, Mosel 2021			777,-
Weingut Neumer, Riesling Black Label Rheinhessen, 2018			398,-

RØDVIN - ITALIEN		GL.	1/1
Piemonte Rivetto Barolo - Serralunga d'Alba La Pieve, Piemonte 2020 Rivetto, Barbaresco - Nervo Piemonte 2021 Toscana La Leccia- Gota Rossa Toscana 2020 Fèlsina, Chianti - Colli Senesi Toscana 2022 Verbena, Brunello di Montalcino Toscana 2019 Tenuta San Guida Sassicaia Toscana 2017 Abruzzo Tor del Colle, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Abruzzo 2020 Veneto Zenato, Ripasso Superiore - Ripassa Veneto 2020 Zenato, Amarone della Valpolicella Classico Veneto 2019		124,-	598,-
			545,-
			398,-
			430,-
			633,-
			4100,-
			325,-
			423,-
			638,-
RØDVIN - SPANIEN			1/1
Artuke Tinto 2022 Rioja, 2024 Viña Pomal, Gran Reserva Rioja, Alta, 2015 Peter Sisseck, PSI Ribera del Duero, 2021 Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero 2018 - 2020 Pingus, Dominio de Pingus 2018 Bodegas Navarrsotillo 2012 Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja DO C, S panien Hacienda Monasterio Castilla y León · Ribera del Duero 2021 Raúl Pérez Viariz Castilla y León · Bierzo 2021			365,-
			498,-
			698,-
			1600,-
			7000,-
			360,-
			550,-
			1300,-

RØDVIN - FRANKRIG		glas	1/2	1/1
Sensas Cabernet Sauvignon/Syrah Languedoc 2023		79,-	170,-	298,-
Bourgogne				
Domaine St. German Pinot Noir Bourgogne, 2022				348,-
Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village Combe aux Jacques, 2023		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 2020				886,-
Rhône				
Château la Nerthe, Les Cassagnes de la Nerthe, 2020 Côtes du Rhône Villages				476,-
Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rhône Syd, 2020				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 1995				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 2022

505,-

Black Stallion, Cabernet Sauvignon

Californien, Napa Valley 2020

630,-

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, 2022</i> <i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2022</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,-