
Velkommen til Arnbjerg Pavillonen & Restaurant GRO

”

Hos os handler mad om mere end smag. Det handler om nærvær, kvalitet og omtanke.

Vi gør os umage med at vælge råvarer, der giver mening – for både smag, mennesker og natur. Det betyder, at vi så vidt muligt handler lokalt, vælger økologisk hvor det giver mening, og samarbejder med leverandører, der sætter dyrevelfærd og bæredygtighed i centrum. Vores kokke elsker håndværket – fra det helt enkle til det nyskabende. Vi sylter, bager, henter inspiration i naturen og lader årstidens råvarer sætte tonen på menuen. Resultatet er retter, der er enkle, ærlige og fulde af smag.

For os er glæden ved mad også glæden ved fællesskab. Derfor er vores menuer skabt til at give jer en oplevelse – en stund hvor I kan læne jer tilbage, nyde stemningen og smage forskellen, når passion og omtanke mødes i køkkenet.

Velbekomme – vi håber, I kan smage den kærlighed, vi lægger i det hele.

Køkkenchef Casper Rosendahl



Allergener

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

FROKOSTRETTER	SMØRREBRØD
Tatar Med syltede rødløg, soja confiteret æggeblomme creme, karse, rødløg, estragon og rugbrødschips. Mulighed for tilkøb af fritter 45,- 175,-	Æg og rejer Serveret på rugbrød med lokale økologiske æg, håndpillede rejer, hummer mayo, citron og syltede tomater
Burgeren Med hakkebøf, rødløgs kompot, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, med sprøde fritter. 220,-	Hønsesalat Serveret på rugbrød med ananastern, bacon, perleløg, purløg, salat
Crispy chicken burgeren Med kylling vendt i panko, 2 slags oste, kålsalat, salsa og hjemmelavet dressing i briochebolle, med sprøde fritter. 220,-	Rimmet laks Serveret på rugbrød med rygeost crem, stenbiderrogn, glaskål, dild, frisse
Vores sæson salat Med krølsalat, granatæblekerner, clementiner, hasselnødder, puck ost, rødløg og en vinaigrette. 198,-	Fiskefilet Serveret på rugbrød med remoulade, med agurker, tomater, citron og dild
Ribeye Med hjemmelavet bearnaisesauce og sprøde fritter. Mulighed for tilkøb af side salat 45,- 389,-	Svampe toast Serveret på ristede franskbrød, med svampe reagout, syltede løgskaller, purløg, salat
Stjernes kud "stor" Med panko paneret stegt fisk, hvidvins dampet fiskefilet, rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo. 249,-	Pr. stk. 145,-
Frisk spaghetti I cremet tomatsauce med syltede cherrytomater, parmesan, marineret kylling, persille 198,-	-
	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!

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

FORRETT

Tatar

Med syltede rødløg, soja confiteret æggeblomme creme, karse, rødløg, estragon og rugbrødschips. Mulighed for tilkøb af fritter 45,-

195,-

Carpaccio af oksemørbrad

Serveret med olivenolie, parmesan flager, syltede bøgehatte, yuzu, piemontesiske hasselnødder, trøffelmayo
Forret el. Hovedret

175/210,-

Vores sæson salat

Med krølsalat, granatæblekerner, clementiner, hasselnødder, puck ost, rødløg og en vinaigrette.
Forret el. Hovedret

169/198,-

Jomfruhummer bisque

Med rimmet kammusling, Saccottini med ricotta og citron, æbler og glaskål.
198,-

HOVEDRETTER

Paprika-schnitzel - af kalv

Med brasede kartofler, ærter, bacon stykker, citron, peberrod, syltede rødløg og paprikasauce

289,-

Ribeye

Med hjemmelavet bearnaisesauce og sprøde fritter.
Mulighed for tilkøb af side salat 45,-

389,-

Burgeren

Med hakkebøf, rødløgs kompot, syltede agurker, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, med sprøde fritter.

220,-

Crispy chicken burgeren

Med kylling vendt i panko, kålsalat, 2 slags ost, salsa og hjemmelavet dressing i briochebolle, med sprøde fritter.

220,-

Frisk spaghetti

I cremet tomatsauce med syltede cherrytomater, parmesan, marineret kylling, persille

198,-

Bagt laks

Med ovnbagte urter, tomat, jordskokke, safran sauce, risotto, ristede kejserhatte.

320,-

Kalvemørbrad

Med honning glaseret pastinakker og gulerødder, piemontesiske hasselnødder, kartoffel puré, kraftig pebersauce og brændte løg skaller og syltede tyttebær

320,-

AFTENKORT

OST & DESSERTER		Det gode tilbud	
Belgisk vaffel Med vanilje is, chokolade og ristede peanuts 149,-		Jomfruhummer bisque Med rimmet kammusling, Saccottini med ricotta og citron, æbler og glaskål.	
Oste tallerken Med nøje udvalgte ost med sprødt og sødt. 149,-		Kalvemørbrad Med honning glaseret pastinakker og gulerødder, piemontesiske hasselnødder, kartoffel puré, kraftig pebersauce og brændte løg skaller og syltede tyttebær	
Tarte tatin Med æbler, butterdej, karamel, vanilje is. 149,-		Tarte tatin Med æbler, butterdej, karamel, vanilje is.	
Børneretter		2 retter 400- 3 retter 450,-	
<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, rødløg kompot, agurker, tomater, 2 slags ost, og hjemmelavet dressing i brioche bolle lavet med kartofler servers med fritter.

220,-

Salat

Med krølsalat, granatæblekerner, clementiner, hasselnødder, puck ost, rødløg og en vinaigrette.

198,-

Frisk spaghetti

I cremet tomatsauce med syltede cherrytomater, parmesan og persille

198,-

Tarte tatin

Med æbler, butterdej, karamel, vanilje is.

149,-

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE				FADØL			
Udvalg af safte48,- Spørg tjenerne Juice48,- Æble- og Appelsinjuice.					Lille	Mel.	Stor
				Tuborg Pilsner	48,-	68,-	78,-
				Tuborg Classic	48,-	68,-	78,-
				Carlsberg 1883	48,-	68,-	78,-
				Grimbergen Double	48,-		78,-
				Kronenbourg 1664	48,-		78,-
				Mikkeller IPA	48,-	68,-	78,-
				SPECIALØL PÅ FLASKE			
SODAVAND				Flaske øl fra Warwik Bryghus Pilsneren "Frk. Friis"78,- 7'eren med hyldeblomst og hvede Schwarzbock'en "Lause" Gandhi IPA Røde vagn og mange flere.			
Vælg mellem	Lille	Mel.	Stor				
Coca Cola, Cola Zero, Sport, Schweppers Lemon, Fanta	45,-	55,-	70,-				

KAFFEKORT

VARME DRIKKE		TIL KAFFEN	
		<i>Serveres til kl. 16.00</i>	
Americano	48,-	Chokolade fra fanø 3 stk.	45,-
Stor stempelkande (1 liter)	48- pr. pers.	Dagens kage	55,-
Espresso db	35,-		
Cortado	48,-		
Caffè latte	48,-		
Cappuccino	48,-		
Kop te	38,-		
Kande te	48- pr. pers.		
Chokolade	48,-		

VINKORT

MOUSSERENDE		GL.	1/1
Anna de Codorníu, Blanc de Blancs Cava Brut Reserva. Catalonien, Spanien Caprice - Blanc de Blancs Demi-Sec Frankrig, Bourgogne, Côte Chalonnaise Fascino Organic, Prosecco DOC Crémant de Bourgogne - Prestige Brut Bourgogne Côte Chalonnaise Château de Chaintres 2020 Blanc de Noir	95,-		400,-
	90,-		356,-
	80,-		332,-
			484,-
			450,-
CHAMPAGNE			1/1
Henri Giraud, Esprit Nature Champagne,Aÿ, Frankrig Moët & Chandon, Brut Imperial 0,75 - 1,5l Thierry Fournier, Réserve Extra Brut Champagne, Marne Valley 0,75 - 1,5l Dom Perignon Frankrig 2002 Louis Roederer Roederer Cristal 2016			992,-
			900 - 1600
			848 - 1400
			2800,-
			2800,-
ROSE			1/1
Raimat, Clamor Rosado,Økologisk-CostersdelSegre,Spanien 2024 Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine,Vin de Pays du Var 2024 Château d'Esclans, Whispering Angel 0,375 og 0,75 Côtes de Provence 2023 Maison Saint Aix, Aix Rosé 0,75 og 1,5l Coteaux d'Aix en Provence 2024			335,-
			389,-
			300 - 480
			400 - 598

HVIDVIN - FRANKRIG	GL.	1/2	1/1
Alsace Famille Hugel, Gentil Alsace 2023	80,-		355,-
Famille Hugel, Pinot Gris - Classic Alsace 2023			549,-
Charles Frey, Gewurztraminer, Symbiose Alsace 2023			560,-
Bordeaux Château La Garde Blanc, Bordeaux Pessac-Leognan 2022			699,-
Bourgogne Maison Albert Sounit, Bourgogne Blanc Les Vignes de la Roche 2024	131,-		560,-
Maison Louis Jadot, Beaune 1. Cru Bourgogne, Bressandes 2023			899,-
Maison Albert Sounit, Montagny 1. Cru - Vignes de 1928 Bourgogne, Côte Chalonnaise 2023			996,-
Maison Louis Jadot, Meursault Bourgogne, Côte de Beaune 2022			998,-
Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé Bourgogne, Mâconnais 2021			789,-
Domaine de l'Enclos, Chablis Bourgogne, Chablis 2023			664,-
J. Coudray-Bizot, Puligny-Montrachet 1. Cru - Les Combettes Bourgogne, Côte de Beaune 2020			1500,-
Loire Jean Pabiot Sancerre - La Merisière Loire 2022			678,-
Jean Pabiot, Pouilly-Fumé Fines Caillottes, Loire 2024			645,-

HVIDVIN - SPANIEN		GL.	1/1	
Bodegas La Marciana La Marciana Blanca 2022			440,-	
Menade Verdejo 2024 Castilla y León - Rueda			370,-	
HVIDVIN - NEW ZEALAND		GL.	1/1	
3 Wooly Sheep Sauvignon Blanc Marlborough 2024		108,-	418,-	
HVIDVIN - USA		GL.	1/1	
Francis Ford Coppola Winery - Chardonnay Californien 2022		118,-	490,-	
Black Stallion, Chardonnay Napa Valley 2022			574,-	
HVIDVIN - ØSTRIG		GL.	1/1	
Domäne Wachau, Grüner Veltliner Federspiel Terrassen, Wachau 2024		108,-	450,-	
HVIDVIN - ITALIEN		GL.	1/1	
Pighin, Friuli Grave - Pinot Grigio Friuli 2024		98,-	395,-	
Santa Cristina - Zenato, Lugana - Vigneto Massoni, Veneto 2024			498,-	
Lugana Riserva - Sergio Zenato Zenato, Veneto 2021			648,-	
Castello della Sala Bramito Umbrien, Chardonnay 2023			450,-	
HVIDVIN - TYSKLAND		GL.	1/2	1/1
Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling Mosel 2024		118,-		495,-
Weingut DANIEL Riesling Signature trocken 2023		79,-	190,-	350,-
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 2023 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			698,-
			645,-
			398,-
			445,-
			651,-
			4100,-
			375,-
	124,-		580,-
			738,-
RØDVIN - SPANIEN			1/1
Artuke Tinto 2024 Rioja Viña Pomal, Gran Reserva Rioja, Alta, 2016 Garnacha/Tempranillo - Generación 46 Aragon, 2020 Peter Sisseck, PSI Ribera del Duero, 2022 Peter Sisseck, Flor de Pingus Ribera del Duero 2019 - 2022 Pingus, Dominio de Pingus 2019 Ribera del Duero Bodegas Navarrsotillo 2016 Magister Bibendi Gran Reserva, Rioja Raúl Pérez Viariz CastillayLeón · Bierzo 2021 Bodegas Vega Sicilia, Valbuena 5° Ribera del Duero. 2019			370,-
			516,-
			412,-
			698,-
			1600,-
			7000,-
			750,-
			1300,-
			1500,-

	RØDVIN - FRANKRIG		
	glas	1/2	1/1
St. Martin Reserve Cabernet Sauvignon Pays D'oc 2020	79,-	190,-	350,-
Bourgogne Maison Louis Jadot, Beaujolais-Village Combe aux Jacques, 2023	108,-		445,-
Maison Louis Jadot, Bourgogne Rouge Couvent des Jacobins, 2022	124,-		524,-
Domaine Prieur-Brunet, Santenay Rouge 1. Cru Maladière, 2020			735,-
Domaine Lignier-Michelot, Gevrey-Chambertin Côte de Nuits, 2020			997,-
Domaine Le Guellec-Ducouet, Gevrey-Chambertin Les Jeunes Rois 2023			876,-
Domaine Le Guellec-Ducouet, Gevrey-Chambertin Clos Champs 2023			978,-
Maison Louis Jadot, Chambolle-Musigny, Les Drazey Côte de Nuits 2020			886,-
Rhône Château la Nerthe, Les Cassagnes de la Nerthe, 2022 Côtes du Rhône Villages			492,-
Château la Nerthe, Châteauneuf-du-Pape Rhône Syd, 2020			846,-
Bordeaux Château du Vieux Guinot - Grand Cru, Bordeaux Saint-Emilion, 2022			508,-
La Fleur de Rocheyron Saint-Emillion, Grand Cru, 2016			786,-
Malescot Saint Exupery, 3.Cru Classé Margaux, 2017			954,-
La Dame de Montrose Saint-Estephe 2019			875,-
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,-
Barons de Rothschild (Lafite) Saga Pauillac AC 2010			600,-
Château Lynch-Bages Echo de Lynch Bages Pauillac 2017			810,-
Château Lynch Bages 5. Cru Pauillac 2022			1395,-
Château Gruaud Larose 2. Cru Saint-Julien 1998			900,-

RØDVIN - USA

glas

1/1

Brazin, Zinfandel

Californien, Lodi 2022

505,-

Black Stallion, Cabernet Sauvignon

Californien, Napa Valley 2020

630,-

RØDVIN - TYSKLAND

glas

1/1

Weingut Nik Weis, Pinot Noir

Mosel 2022

124,-

465,-

Weingut Heitlinger, Pinot Noir Tiefenbach - Reserve

Baden 2020

540,-

DESSERTVIN	GL.		1/1
Australien Pete's Pure,Moscato South Eastern Australia, Murray Darling Spanien Anecoop,Dulce de Moscatel - 50 cl. Frankrig <i>Château de Fesles, Coteaux du Layon - Vieilles Vignes, Loire, 2022</i> <i>Château du Mayne, Bordeaux, Sauternes, 2022</i> Château D'Yquem 1. Cru Classé, Bordeaux, Sauternes 2007 og 2019 Portugl Warre's, Otima 10 year Tawny, Douro Warre's, Otima Colheita Douro, 2010 Warre's, Quinta da Cavadinha Vintage Port, Douro 2006 Warre's, Late Bottled Vintage, Bottle Aged, Douro 2011	79,-		350,- 350,- 350,- 363,- 4295 - 3475 356,- 516,- 649,- 498,-
ALKOHOLFRI VIN	GL.		1/1
Mousserende <i>Riffel, Traubensaft, Secco, Rheinhessen , Tyskland</i> Hvidvin <i>Teedawn / Rheingau Sauvignon Blanc</i> Rødvin <i>Pinot Noir - Vigneron - Oak matured 2024</i>	 79,- 79,-		350,- 350,- 350,-