
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.

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.

Køkkenschef Casper Rosendahl



Allergener

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

FROKOSTKORT

FROKOSTRETTER

Tatar

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

175,-

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, 2 slags oste, kålsalat, salsa og hjemmelavet dressing i briochebolle, med sprøde fritter.

220,-

Vores sæson salat

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

198,-

Ribeye

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

389,-

Stjernesked "stor"

Med panko paneret stegt fisk, hvidvins dampet fiskefilet, rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo.

249,-

Frisk spaghetti

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

198,-

SMØRREBRØD

Æg og rejer

Serveret på rugbrød med lokale økologiske æg, håndpillede rejer, hummer mayo, citron og syltede tomater

Avocado

Serveret på sprød rugbrød med hytteost, radiser, syltede rødløg, reven citronskal, balsamico og salat

Roastbeef

På rugbrød med estragon mayo, confiteret æggeblomme, sprøde løg, peberrod, karse og salat

Fiskefilet

Serveret på rugbrød med remoulade, med agurker, tomater, citron og dild

Svampe toast

Serveret på ristede franskbrød, med svampe reagout, syltede løgskaller, purløg, salat

Pr. stk. 145,-

-

Vi er stolte af vores smørrebrød, hvor friskbagt 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,-

Rødbede rimmet Laks

Med æbler, glaskål, agurk, skalotteløg, purløg, urte creme, stenbiderrogn, lakse rogn, dild og frise

198,-

HOVEDRETTER

Jægerschnitzel - af kalv

Med brasede kartofler, ærter, bacon stykker, citron, peberrod, svampe sauce

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 spagheti

I cremet tomat sauce med syltede cherrytomater, parmesan, marineret kylling, persille

198,-

Stegt sej

Med Friteret mos, hvidvins dampede løg, hollandaise, gulerods pure, syltede bøgehatte

320,-

Kalvemørbrad

Coq au vin style sauce på en kraftig brassere sauce på oksehaler, svampe, perleløg, luftigmos, pastinak chips, gulerodspure.

320,-

AFTENKORT

OST & DESSERTER	Det gode tilbud
<p>Belgisk vaffel Med vanilje is, chokolade og ristede peanuts</p> <p>149,-</p>	<p>Rødbede rimmet Laks Med æbler, glaskål, agurk, skalotteløg, purløg, urte creme, stenbiderrogn, lakse rogn, dild og frise</p>
<p>Oste tallerken Med nøje udvalgte ost med sprødt og sødt.</p> <p>149,-</p>	<p>Kalvemørbrad Coq au vin style sauce på en kraftig brassere sauce på oksehaler, svampe, perleløg, luftigmos, pastinak chips, gulerodspure.</p>
<p>Gulerods dessert Med gulerods/appelsin sorbet, sponge cake, pistache nougatin, syltede gulerødder, kompot og mascarpone creme</p> <p>149,-</p>	<p>Gulerods dessert Med gulerods/appelsin sorbet, sponge cake, pistache nougatin, syltede gulerødder, kompot og mascarpone creme</p>
<p>Børneretter</p>	<p>2 retter 400,- 3 retter 450,-</p>
<p><i>Alle børnemenuer serveres med grøntsags stænger</i></p> <p>Pasta kødsauce -</p>	
<p>Panko paneret torsk med fritter -</p> <p>Cheeseburger Med hakkebøf fra Dansk kvæg, agurk, tomat og løg.</p>	
<p>- Mini Schnitzel Med pommesteg og ærter</p>	
<p>Frit valg 148,-</p>	

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,-

Gulerods dessert

Med gulerods/appelsin sorbet, sponge cake, pistache nougatin, syltede gulerødder, kompot og mascarpone creme

149,-