

---

# 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 bøgehatte, soya mayo, karse, rødløg, estragon, boghvedekerner og ristede rugbrød.

Tilkøb af fritter 45,-

**175,-**

### Burgeren - Vælg mellem

#### Hakket dansk kvæg el. sprød kylling

Med syltede rødløg, salsa, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, serveret med sprøde fritter.

**220,-**

### Vores Sæson Salat

Med hjertesalat, kylling, cæsardressing, flager af Vesterhavssost, croutoner og asparges.

Forret el. Hovedret.

**198,-**

### Angus Ribeye

Med hjemmelavet bearnaisesauce og sprøde fritter.

Tilkøb af side salat 45,-

**389,-**

### Stjernesked "stor"

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

**249,-**

### Moules frites

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

**220,-**

## SMØRREBRØD

### Fiskefrikadeller

Serveret på rugbrød med tatarsauce, syltede rabarber, stegte kapers, radiser og karse.

### Avocado

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

### Nye kartofler

Serveret på rugbrød, mayo, purløg, grillet cherrytomater, skalotte løg, syltede sennepskorn og salat

### Fiskefilet

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

### "Skagen Toast"

Serveret på ristede franskbrød, med håndpillede rejer, asparges, dild og skaldyrsdressing.

**Pr. stk. 145,-**

-

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 bøgehatte, soya mayo, karse, rødløg, estragon, boghvedekerner og ristede rugbrød.

Tilkøb af fritter 45,-

**195,-**

### Carpaccio af Oksemørbrad

Serveret med olivenolie, parmesan flager, syltede bøgehatte, yuzu, piemontesiske hasselnødder og trøffelmayo.

Forret el. Hovedret.

**175/210,-**

### Vores Sæson Salat

Med hjertesalat, kylling, cæsardressing, flager af Vesterhavsost, croutoner og asparges.

Forret el. Hovedret.

**169/198,-**

### Hvide Asparges

Med håndpillede rejer, hollandaise, tomat olie og tomat støv.

**198,-**

## HOVEDRETTER

### "Sommer" Schnitzel - af Kalv

Med nye kartofler, hjertesalat med ærter, radiser, syltede rødløg, asparges vendt i "mormordressing", reven Vesterhavsost, hertil smør sauce.

**289,-**

### Angus Ribeye

Med hjemmelavet bearnaisesauce og sprøde fritter.

Tilkøb af side salat 45,-

**389,-**

### Burgeren - Vælg mellem

#### Hakket dansk kvæg el. sprød kylling

Med syltede rødløg, salsa, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, serveret med sprøde fritter.

**220,-**

### Moules Frites

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

**220,-**

### Rødspætte

Med persillesauce, hvide kartofler, tyttebær, asparges, dild og forårsløg.

**320,-**

### Kalvemørbrad

Med asparges, små gulerødder, forårsløg, nye løg, nye kartofler, gulerodspuré og kraftig glace.

**320,-**

# AFTENKORT

## OST & DESSERTER

### Belgisk Vaffel

Med vaniljeis, karamelis, chokolade og ristede peanuts.

149,-

### Oste Tallerken

Med nøje udvalgte oste med sprødt og sødt.

149,-

### Jordbær

Med honning fra egne bier på taget af hotellet, hvid chokolade, hyldeblomst sorbet og karse

149,-

## BØRNERETTER

Alle børnemenuer serveres med grøntsagsstænger.

### Pasta Kødsauce

-

### Panko Paneret Torsk Med Fritter

-

### Cheeseburger

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

-

### Mini Schnitzel

Med fritter og ærter.

Frit valg 148,-

## DET GODE TILBUD

### Hvide Aspagers

Med håndpillede rejer, hollandaise, tomat olie og tomat støv.

### Vores "Egen" Skinke

Fra Toftegaard, røget og modnet ved Enghavegaard, med balcamico glace, brombær, reven Vesterhavsost, glaskål, radiser og syltede løg.

### Kalvemørbrad

Med asparges, små gulerødder, forårsløg, nye løg, nye kartofler, gulerodspuré og kraftig glace.

### Jordbær

Med honning fra egne bier på taget af hotellet, hvid chokolade, hyldeblomst sorbet og karse

2 retter 400,-

3 retter 450,-

4 retter 500,-

## DET GODE VIN TILBUD

2 gl. 250,-

3 gl. 300,-

4 gl. 350,-

## DET EKSTRA GODE TILBUD

### Hvide Asparges

Domaine de l'Enclos, Chablis

### Vores "Egen" Skinke

Chardonnay, Aconcagua Costa

### Kalvemørbrad

Guellec-Ducouet, Gevrey-Chambertin

### Jordbær

Riesling, Auslese, Brauneberger Juffer Sonnenuhr

2 gl. 695,-

3 gl. 795,-

4 gl. 895,-

# GRO

---

## VEGETAR MENU

---

### Burgeren

Med grillet grønt, rødløgskompot, agurker, tomater,  
2 slags ost, hjemmelavet dressing i briochebolle  
lavet med kartofler, serveret med friter.

**220,-**

### Vores Sæson Salat

Med hjertesalat, cæsardressing, flager af  
Vesterhavssost, croutoner og asparges.

Forret el. Hovedret.

**169/198,-**

### Jordbær

Med honning fra egne bier på taget af hotellet,  
hvid chokolade, hyldeblomst sorbet og karse.

**149,-**