
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.

Køkkenchef Casper Rosendahl



Allergener

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

FROKOSTKORT

FROKOSTRETTER	SMØRREBRØD
Tatar Med syltede rødløg, parmesan mayo, karse, maltjord, estragon, syltede grønne tomater og ristet rugbrød. Tilkøb af sprøde fritter 45,- 175,-	Mini Pariserbøf Serveret på rugbrød med syltede rødbeder, kapers, peberrod, løg og minispejlæg.
Burgeren - Vælg mellem Hakket dansk kvæg el. sprød kylling Med syltede rødløg, tomater, bacon, 2 slags ost og hjemmelavet dressing i briochebolle, serveret med sprøde fritter. 220,-	Varmrøget Laks Serveret på ristet rugbrød med hollandaisemayo, avocado, syltede sennepskorn og salat.
Vores Sæson Salat Med hjertesalat, varmrøget laks, edamamebønner, avocado, sesam, limedressing og spidskål. Forret el. Hovedret. 168/198,-	Svampetoast Serveret på franskbrød, syltede bøgehatte, grønne tomater og salat.
Angus Ribeye Med Café de Paris butter, spøde fritter og en let salat. Tilkøb af Bearnaise 45,- 389,-	Fiskefilet Serveret på rugbrød med remoulade, agurker, tomater, citron og dild.
Stjernes kud "stor" Med pankopaneret stegt fisk, hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo. 249,-	"Skagen Toast" Serveret på ristet franskbrød, med håndpillede rejer, asparges, dild og skaldyrsdressing.
Fish & Chips Med sprøde fritter, lys fisk vendt i orlydej og tartarsauce. 220,-	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 rødløg, parmesan mayo, karse, maltjord, estragon, syltede grønne tomater og ristet rugbrød.

Tilkøb af sprøde fritter 45,-

195,-

Carpaccio af Krondyr

Med hjertesalat vendt i cæsardressing, revne osteflager, sprøde croutoner og syltede bøgehatte.

Forret el. Hovedret.

175/210,-

Vores Sæson Salat

Med hjertesalat, varmrøget laks, edamamebønner, avocado, sesam, limedressing og spidskål.

Forret el. Hovedret.

169/198,-

Variation af Tomat

Med grillet tomat, syltede tomater, friske tomater, Burrata, urteolie, hvid balsamico, Enghavegaard skinke og syltede løgskaller.

198,-

HOVEDRETTER

Paprika Schnitzel - af Kalv

Med sprøde fritter, ærter, bacon syltede rødløg, hjertesalat og paprika sauce.

289,-

Angus Ribeye

Med Café de Paris butter, sprøde fritter og en let salat.

Tilkøb af Bearnaise 45,-

389,-

Burgeren - Vælg mellem

Hakket dansk kvæg el. sprød kylling

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

220,-

Frisk Gnocchi

Med tomatsauce, grillet tigerrejer, soltørrede tomater, syltede bøgehatte og salvie.

220,-

Honningglaseret Bagt Laks

Med squash, majs, gulerødder, hvidvinsdampede løg, smør-soya sauce med hasselnødder og kapers.

320,-

Sprængt Andebryst

Med majs, kantareller, sød kartoffelpuré, sprød salvie og portvins-kirsebærglace.

320,-

GRO

AFTENKORT

OST & DESSERTER		DET GODE TILBUD	
Belgisk Vaffel Dypede i hvid chokolade, hindbær støv og jordbæris. 149,-		Variation af Tomat Med grillet tomater, syltede tomater, friske tomater, Burrata, urteolie, hvid balsamico, Enghavegaard skinke og syltede løgskaller.	
Oste Tallerken Med nøje udvalgte oste med sprødt og sødt. 149,-		Kartoffel/Porre Suppe Med grillede kammuslinger, chiliolie, jordskokke chips og spirer.	
Kirsebær Tærte Med pistacieis, mandelcrumble, citronsirup og friske kirsebær. 149,-		Sprængt Andebryst Med majs, kantareller, sød kartoffelpuré, sprød salvie og portvins-kirsebærglace.	
		Kirsebær Tærte Med pistacieis, mandelcrumble, citronsirup og friske kirsebær.	
		2 retter 400,- 3 retter 450,- 4 retter 500,-	
BØRNERETTER		DET GODE VIN TILBUD	
Alle børnemenuer serveres med grøntsagsstænger.		2 gl. 250,- 3 gl. 300,- 4 gl. 350,-	
Pasta Kødsauce -			
Panko Paneret Torsk Med Fritter -		DET EKSTRA GODE VIN TILBUD	
Cheeseburger Med hakkebøf fra dansk kvæg, agurk, tomat og løg. -		Variation af Tomat Vermentino Bolgheri, D.O.C Tenuta Guado al Tasso	
Mini Schnitzel Med fritter og ærter.		Kartoffel/Porre Suppe Chablis, Premier Cru Maison Joseph Drouhin	
Frit valg 148,-		Sprængt Andebryst Guellec-Ducouet, Gevrey-Chambertin	
		Kirsebær Tærte Riesling, Auslese, Brauneberger Juffer Sonnenuhr	

GRO

2 gl. 695,-
3 gl. 795,-
4 gl. 895,-

VEGETAR MENU

Variation af Tomat

Med grillet tomater, syltede tomater, friske tomater,
Burrata, urteolie, hvid balsamico og syltede
løgskaller.

198,-

Burgeren

Med rødbede-ærteproteinbøf,
syltede rødløg, bacon, to slags ost
og hjemmelavet dressing i briochebolle,
serveret med sprøde fritter.

220,-

Vores Sæson Salat

Med hjertesalat, edamamebønner, avocado,
sesam, lime dressing og spidskål.
Forret el. Hovedret.

169/198,-

Kirsebær Tærte

Med pistacieis, mandelcrumble,
citronsirup og friske kirsebær.

149,-