
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, trøffelmayo, karse, maltjord, estragon, syltede grønne tomater og ristet rugbrød. Tilkøb af sprøde fritter 45,- 195,-	Sprængt And Serveret på rugbrød med peberrodscreme, syltede græskar, grønkålschips, bøgehatte og spirer.
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.
Cæsarsalat Med hjertesalat, cæsardressing, kylling, croutoner, revet citronskal og parmasanchips. Forret el. Hovedret. 169/198,-	Æg og Rejer Serveret på franskbrød med hjemmelavet mayo, tomater, agurkebånd, citron og laksørredrogn.
Angus Ribeye Steak Med urtesmør, sprøde fritter og en let salat. Tilkøb af bearnaisesauce 45,- 389,-	Fiskefilet Serveret på rugbrød med remoulade, agurker, tomater, citron og dild.
Stjerneskud "Stor" Med pankopaneret stegt fisk, hvidvinsdampet fiskefilet, rejer, røget laks, hjemmelavet dressing og mayo. 249,-	Svampetoast Serveret på franskbrød, syltede bøgehatte, grønne tomater og salat.
Frisk Spaghetti A la pasta pepe, med sprød kylling, syltede tomater og sprød salvie. 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, trøffelmayo, karse, maltjord, estragon, syltede grønne tomater og ristet rugbrød.
Tilkøb af sprøde fritter 45,-
195,-

Carpaccio af Okse

Med olivenolie, revet citronskal, yuzu, ristede hasselnødder, syltede sennepskorn, trøffelmayo og spirer.
Forret el. Hovedret.
175/210,-

Cæsarsalat

Med hjertesalat, cæsardressing, kylling, croutoner, revet citronskal og parmasanchips.
Forret el. Hovedret.
169/198,-

Variation af Tun og Rimmet Laks

Med mangocreame, syltede rødløg, kimchi marineret agurk, sort sesam, dild, frisée og urter.
198,-

HOVEDRETTER

Paprika Schnitzel - af Kalv

Med sprøde fritter, ærter, bacon, syltede rødløg, hjertesalat og paprika sauce.
289,-

Angus Ribeye Steak

Med urtesmør, sprøde fritter og en let salat.
Tilkøb af bearnaisesauce 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 Spaghetti

A la pasta pepe, med sprød kylling, syltede tomater og sprød salvie.
220,-

Pocheret Torsk

Med safranrisotto, Noilly Prat-sauce, hvidsvinsdampede perleløg, ristede shiitake svampe og bolchebede crudité.
320,-

Kalvemørbrad

Med urte-tilsmagt mos, ristede shiitake svampe, rødvin- og honningglaserede løg, grønkålschips, syltede sennepskorn og pebersauce.
320,-

AFTENKORT

OST & DESSERTER		DET GODE TILBUD	
Belgisk Vaffel Dyppede i hvid chokolade, hindbær støv og jordbæris. 149,-		Variation af Tun og Rimmet Laks Med mangocreme, syltede rødløg, kimchi marineret agurk, sort sesam, dild, frisée og urter.	
Oste Tallerken Med nøje udvalgte oste, sprødt og sødt. 149,-		Græskarsuppe Med rejer, æbler, glaskål, pære og chips.	
Crème Brûlée Med lakridsis, vaniljeskum samt friske bær. 149,-		Kalvemørbrad Med urte-tilsmagt mos, ristede shiitake svampe, rødvins- og honningglaserede løg, grønkålschips, syltede sennepskorn og pebersauce.	
		Crème Brûlée Med lakridsis, vaniljeskum samt friske bær.	
		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 -			
Pankopaneret Torsk med Fritter -		DET EKSTRA GODE VIN TILBUD	
Cheeseburger Med hakkebøf fra dansk kvæg, agurk, tomat og løg. -		Variation af Tun og Rimmet Laks Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling	
Mini Schnitzel Med fritter og ærter.		Græskarsuppe Castello Della Sala Bramito	
Frit valg 148,-		Kalvemørbrad Crozes-Hermitage Rouge, AOP	
		Crème Brûlée Vino Santo del Chianti Classico, D.O.C.	
		2 gl. 695,- 3 gl. 795,- 4 gl. 895,-	

GRO

GRO

VEGETAR MENU

Græskarsuppe

Med grillede tomater, syltede rødløg, croutoner og grøn olie.

198,-

Burgeren

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

220,-

Cæsarsalat

Med hjertesalat, cæsardressing, croutoner, revet citronskal og parmasanchips.
Forret el. Hovedret.

169/198,-

Crème Brûlée

Med lakridsis, vanijleskum samt friske bær.

149,-

GRO