

## A LA CARTE

Kryddersild med syltede løg fra Rabarbergården  
Gården, æggeblomme fra Stengården & ristet rug  
- serveret med rugbrød fra eget bageri  
110.-

Rillette på gris fra Gården, syltet grønt fra  
Gården & friteret daggammelt brød  
- serveret på rugbrød fra eget bageri  
145.-

Stegt torskerogn med sauce tartare  
& sprød grønt fra Gården  
- serveret på rugbrød fra eget bageri

Rødbedetatar med røgcreme, brændte syltede løg fra  
og syltede kirsebær fra Gården  
145.-

Vintersalat med bagte grøntsager fra Gården,  
fermenteret kål fra Gården samt urtecreme  
& sprøde salater  
145.-

Stegt kuller filet, lun hollandaise & kål fra  
Gården  
175.-

Tre slags økologiske oste, kvæde  
& hjemmelavet knækbrød  
125.-

Syltede kirsebær Rabarbergårdens gård, fromage  
& sprød tuile  
135.-

Rabarbergårdens langtidshævede ølandsbrød  
& økologisk smør  
20.-/pers.



## FROKOSTMENU 3 RETTER

Strandkrabbebisque, porre fra Rabarbergårdens gård  
& grøn olie

Økologisk braiseret okse fra Sølvager, demi-glace  
& selleri creme

Syltede kirsebær Rabarbergårdens gård, fromage  
& sprød tuile

Menu dkr. 395.-

Menu med 2 glas vin parring dkr. 595.-

Menu med 2 glas alkoholfri parring dkr. 495.-



Vi elsker børn og synes de skal spise  
præcis lige så dejlig mad som deres voksne. Derfor er vores  
menukort også børnenes. Vi anerkender dog, at de er mindre med  
mindre maver, og derfor kan børn under 8 år få halv portion til  
halv pris, hvor vi anretter retterne børnevenligt, og så har vi  
lavet en ekstra ret specielt til børn.

Stegte økologiske kyllingevinger fra Gothenborg,  
hybenketchup & sprødt grønt  
125.-

### Vand

Lokalt vand 45.-/kande  
Vand med brus 28.-/dåse

### Saft, juice & sodavand

Økologiske safter laves med eller uden brus, spørg  
tjeneren hvilke smage der er i sæson  
30.-

Kildehøj økologisk juice, 25 cl., spørg din tjener  
efter varianter  
30.-

### Alkoholfri bobler

Folk, kombucha, økologisk, 240 ml. 45.-/flaske  
Vælg mellem:  
Surkirsebær, Lindeblomst eller hyben

### Ø1 flaske

Landøl økologisk, 2,0% | 48.-/33 cl  
Mørkets Frembrud, 0,5% øko. | 48.-/33 cl  
Under Solen, 0,5% øko. | 48.-/33 cl

### Hvid

Peter Jakob Kühn, Riesling, Rheingau, 2021,  
biodynamisk  
110.-/glas | 445.-/flaske

Le Mouton Blanc, Macon-Bray, Bourgogne, 2022,  
biodynamisk  
115.-/glas | 465.-/flaske

### Orange

L'Etrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk  
ufilteret  
115.-/glas | 495.-/flaske

### Rød

Domaine de Marras, Carignan, Languedoc, 2019,  
økologisk.  
110.-/glas | 475.-/flaske

Terres de Chazeux, Pinot Noir, Bourgogne, 2021,  
biodynamisk  
125.-/glas | 545.-/flaske

### Kaffe

Stempelkande, Rabarbergårdens egen blend eller  
decaf  
35.-/pers.  
Espresso  
32.-  
Americano  
35.-  
Latte, cappuccino, cortado eller flat white  
38.-

### Te

Kemunn, sort eller Lovely lemon, grøn økologisk  
Glas 30.- / Kande 45.-

## FROKOST

Hver dag gør vi os umage for at producere og indkøbe de bedste grøntsager, avle det bedste kød og lande de bedste fisk.

Naturnært, økologisk og med den bedste kvalitet som pejlemærke.

Vores indsats har det formål at kunne servere et måltid, der er produceret med respekt for vores jord, den natur vi omgiver os med, og det håndværk, vi hylder. Derfor er man på Rabarbergaarden altid

**Med Naturen til Bords.**



### **Hvorfor økologi** Hvad og hvorfor?

Her arbejder vi med økologi, fordi vi ønsker at arbejde med jorden og råvarerne med metoder, der bevarer balancen mellem det, vi tager fra jorden, og det vi giver tilbage.

Derfor vil du i dit måltid kunne møde økologiske råvarer fra alle kategorier, herunder mejeri, grøntsager, frugt, kød, brød, kager, the, kaffe, vin, øl, saft & sodavand

Har du spørgsmål til vores økologi-certificeringer, eller måden vi arbejder med jord og råvarerne, så spørg endelig; vi vil rigtig gerne fortælle om vores arbejde.