

## 4 RETTER

Forret

**Rimmet torsk, syltede stikkelsbær, vilde urter, ristede kerner & kærnemælk skilt med porreolie**

Mellemret

**Ingrid ærte kompot, ramsløg, julesalat & løg fra gårdens marker**

Hovedret – vælg mellem:

**Variation af græskar, friskost fra Tothaven & forårsskud fra væksthuset**

eller

**Stegt slethvar, kartoffelkompot, grønkål & fiskefumé fra ben**

eller

**Frikassé af Rabarbergaardens lam & grønt fra marken**

Efterret – vælg mellem:

**Danske økologiske oste, kvæde & surdejsknækbrød**

eller

**Mirabelle trifli, makroner & hvidchokolade**

Menu 595.-

Menu med 3 glas vin parring 995.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 895.-



## 6 RETTER

Forret

**Rimmet torsk syltede brændte løg & fløde skilt med porreolie**

Mellemret

**Tatar af økologisk okse fra Tranegaard & ramsløg, kerner & revet Vesterhavsost**

Første hovedret

**Variation af græskar, friskost fra Tothaven & forårsskud fra væksthuset**

Anden hovedret

**Frikassé af Rabarbergaardens lam & grønt fra marken**

Ost

**Danske økologiske oste, kvæde & surdejsknækbrød**

Dessert

**Mirabelle trifli, makroner & hvidchokolade**

Menu 895.-

Menu med 4 glas vin parring 1.295.-

Menu med 4 glas alkoholfri parring 1.195.-

## Velkomstboblér

Cava Azimut, Cava, Spanien, øko.

125.-/glas | 525.-/flaske

Lelarge-Pugeot, Nature et Non Dosé, Champagne, øko.

145.-/glas | 595.-/flaske

Alkohol-fri: Kombucha, spørg for varianter

50.-/glas

## Hvid

Peter Jakob Kühn, Riesling, Rheingau, 2020, biodynamisk

110.-/glas | 445.-/flaske

Le Mouton Blanc, Macon-Bray, Bourgogne, 2022, biodynamisk

115.-/glas | 465.-/flaske

## Orange

L'Etrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk ufiltreret

115.-/glas | 495.-/flaske

Domaine Mosse, Chenin Blanc, Loire 2020, økologisk ufiltreret

525.-/flaske

## Rød

Domaine de Marras, Grenache Noir, Languedoc, 2020, øko.

110.-/glas | 445.-/flaske

Agrius, Pinot Noir, Bourgogne, 2022, biodynamisk

125.-/glas | 545.-/flaske

Curto Arborina, Nebbiolo, Barolo, 2017, økologisk

125.-/glas | 545.-/flaske

## Øl fad 37 cl / 45 cl

Herslev Pilsner, øko. 4,0% | 32.- / 50.-

Herslev IPA, øko. 6,0% | 39.- / 54.-

Herslev Pâske, 6% øko. | 39.- / 56.-

## Øl flaske

Herslev Landøl økologisk, 2,4% | 48.-/33 cl

## Alkoholfri

Herslev, Mørkets Frembrud, 0,5% øko. | 48.-/33 cl

Herslev, Under Solen, 0,5% øko. | 48.-/33 cl

## Øl fad 37 cl / 45 cl

Herslev Pilsner, øko. 4,0% | 32.- / 50.-

Herslev IPA, øko. 6,0% | 39.- / 54.-

Herslev Pâske, 6% øko. | 39.- / 56.-

## Vand

Lokalt vand med eller uden brus  
45.-/flaske

## Saft, juice & sodavand

Rabarbergaardens økologiske sirupper  
med eller uden brus, spørg tjeneren hvilke smage der er i sæson  
30.-

Naturfrisk sodavand økologisk, 25 cl.  
Spørg tjener hvilke varianter der er  
30.-

## Kaffe

Stempelkande, Rabarbergaardens egen blend eller decaf  
35.-/pers.

Espresso  
32.-

Americano  
35.-

Latte, cappuccino, cortado eller flat white  
38.-

## Te

Earl Grey, Assam, Darjeeling eller Lovely lemon, økologisk  
Krus 30.- / Kande 45.-

## Drinks 75.-

Gin & Tonic, økologisk  
Rabarber, vodka & danskvand, økologisk

## Brændevin 30,-

Rabarbergaardens, vælg mellem:  
René Claude blomme, kvan, kvæde, Paradisæble, honning eller  
hyldeblomst

Schumachers Rosmarin & Æble *eller* Schumachers Dild  
*eller* Schumachers Kvæde & Pære

## Avec 65,-

Ruby port, Duro, Portugal, økologisk  
Autori della Grappa, økologisk

## AFTEN

Hver dag gør vi os umage for at producere 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,  
smager af den natur vi omgiver os med og det håndværk, vi  
hylder.

## Velkommen & velbekomme Rabarbergaarden

## 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.