

FROKOSTMENU 3 RETTER

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

Braiseret påskelam fra Rabarbergaarden, ramsløg, grønt fra gårdens mark & blanquette sauce

Mirabelle trifli, makroner & hvidchokolade

Menu dkr. 395.-

Menu med 2 glas vin parring dkr. 595.-

Menu med 2 glas alkoholfri parring dkr. 495.-



A LA CARTE

Kryddersild med rødbedegele, syltet rødbede, rygeost & rugbrødsknas

- serveret med rugbrød fra eget bageri

110.-

Rillette på gris fra Sølager, syltede græskar & mayo

– serveret på rugbrød fra eget bageri

145.-

Hønsesalat af økologisk skovkylling fra Gothenborg, bacon fra gris fra Sølager

– serveret på ristet surdejsbrød fra eget bageri

150.-

Forårs salat, sprøde grøntsager fra Rabarbergaardens mark, julesalat, Belle de Boskop æbler & ramsløgscreme

155.-

Stegt fiskefilet vendt i rugmel, lys remoulade på syltet grønt - serveret med rugbrød fra eget bageri

165.-

Frikassé på skånsomt fanget fisk fra danske have, blanquette & grønt fra gården

185.-

Tre slags økologiske oste, kvæde & hjemmelavet knækbrød

125.-

Mirabelle trifli, makroner & hvidchokolade

135.-

Rabarbergaardens langtidshævede ølandsbrød & økologisk smør

20.-/pers.

Velkomstbobler

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

Domaine Mosse, Chenin Blanc, Loire 2020, økologisk ufiltreret

125.-/glas | 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

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.-

Kildehøjgaard økologisk Juice, vælg mellem rødbede/æble,
havtorn/gulerod eller æblemost
40.-

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:
Rene Claude blomme, Kvæde, Paradisæble, honning eller
hyldeblomst

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

Avec 65.-

Ruby port, Duro, Portugal, økologisk
Organic Spirits, Nordic Rhubarb
Autori della Grappa, økologisk

FROKOST

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.