

4 RETTER

Forret

Coppa fra Rabarbergårdens gris, de første radiser, purløg & rygeost

Mellemret

Saltet hornfisk, syltet glaskål, ristede kerner, bronzefennikel & strandkrabbebisque

Hovedret – vælg mellem:

Bagte rødbeder, kirsebær fra sidste år, friskost fra Tothaven & rød grøn kål

eller

Stegt havkat, ramsløg, sennepssalat fra væksthuset & sauce blanquette, & kålskud

eller

Steg af økologisk okse fra Tranegaard, steget løg, honning-hvidløg & råmarineret kål fra marken

Efterret – vælg mellem:

Danske økologiske oste, kvæde & surdejsknækbrød

eller

Yoghurtfromage serveres med de første rabarbere, let pocheret & sødskærm

Menu 595.-

Menu med 3 glas vin parring 995.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 895.-



6 RETTER

Forret

Coppa fra Rabarbergårdens gris, de første radiser, purløg & rygeost

Mellemret

Saltet hornfisk, syltet glaskål, ristede kerner, bronzefennikel & strandkrabbebisque

Første hovedret

Bagte rødbeder, kirsebær fra sidste år & friskost fra Tothaven

Anden hovedret

Stegt havkat, ramsløg, sennepssalat fra væksthuset & sauce blanquette, & kålskud

Ost

Danske økologiske oste, kvæde & surdejsknækbrød

Dessert

Yoghurtfromage serveres med de første rabarbere, let pocheret & sødskærm

Menu 895.-

Menu med 4 glas vin parring 1.295.-

Menu med 4 glas alkoholfri parring 1.195.-

Velkomstbøbler

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

55.-/fl. 25 cl.

Hvid

Peter Jakob Kühn, Riesling, Rheingau, 2020, biodynamisk

110.-/glas | 445.-/flaske

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

115.-/glas | 465.-/flaske

Anjou Blanc, Chateau Passavant, Loire, 2021, økologisk

115.-/glas | 465.-/flaske

Orange

Domaine Mosse, Chenin Blanc, Loire 2020, økologisk ufiltreret

525.-/flaske

L'Etrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk ufiltreret

115.-/glas | 495.-/flaske

Garbolund Orange, Solaris, Muscaris & Orion, Annisse 2022,

økologisk ufiltreret, lav på alkohol 9,5%

110.-/glas | 475.-/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.-

Æbleland, økologisk æblebrus, 25 cl. Kr. 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.