

A LA CARTE

Kryddersild med saltet, tørret æggeblomme, ristet rug samt syltede løg fra Rabarbergaarden
- serveret med rugbrød fra eget bageri
110.-

Røget makrel, brændt porre-mayo & syltede rødæg fra Rabarbergaarden
- serveret på rugbrød fra eget bageri
165.-

Æggesalat, ramsløg, steg røget bacon fra Rabarbergaardsgris
- serveret på surdejsbrød fra eget bageri
155.-

Torske salat med friterede grønkål
- serveret på rugbrød fra eget bageri
145.-

Vintersalat med bagte grøntsager fra Rabarbergaarden, urtecreme & sprødt grønt
145.-

Stegt lysej filet, lun let røget hollandaise & grønt
185.-

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

Æble Trifli med sød knas
135.-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød & økologisk smør
20.-/pers.



Fredag - søndag FROKOSTMENU 3 RETTER

Friskost fra Tothaven med crudité af bolsjebeder, tørret solbær og ristet rug og urter

Braiseret kyllinge lår fra Gothenborg med pastinak puré, hvidvins sauce og sprødt grønt fra Andels Gårdene

Æble Trifli med sød knas
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.

Stegt fiskefilet, rørt pickles & crudité af sprøde grøntsager
125.-

Vand

Vand m eller uden brus 45.-/kande

Soft & juice

Økologiske safter laves med eller uden brus, spørg tjeneren hvilke varianter der findes i dag.
30.-/glas

Kildehøj økologisk juice, 25 cl., vælg mellem æblemost, rødbede/æble, Gulerod/havtorn
30.-/flaske

Alkoholfri bobler

Folk, kombucha, økologisk, 240 ml. 45.-/flaske
Spørg tjener for varianter

Øl flaske

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

Øl fad

Pilsner, 4,2% øko. | 48.-/30 cl. | 55.-/40 cl.
Classic, 4,6% øko. | 48.-/30 cl. | 55.-/40 cl.

Brændevin

Spørg din tjener efter varianter | 30-

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

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

Curto Arborina, Nebbiolo, Barolo, 2017, økologisk
125.-/glas | 545.-/flaske

Kaffe

Stempelkande, Rabarbergaardens 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.-

Book bord på
www.rabarbergaarden.dk

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.