

A LA CARTE

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

Æggesalat med ramsløg, rugknas og fedtegrever fra Rabarbergaardens gris
- serveret på surdejsbrød fra eget bageri
155,-

Tatar af røget og rimmet færøsk Laks, friskost fra Tothaven og urter fra Rabarbergaarden
- serveret med rugbrød fra eget bageri
145,-

Sommersalat med purløg, sankt hans urt og radiser
- serveret på rugbrød fra eget bageri
155,-

Forårssalat med grøntsager fra Rabarbergaarden og Andels Gårdene med urtecreme
145,-

Smørstegt kuller, urtecreme på ramsløg & grønt
185,-

Tre slags økologiske oste, mirabella & hjemmelavet knækbrød
125,-

'Buttercake' med hvid chokoladecreme
135,-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød
20,-/pers.

Fredag - søndag

FROKOSTMENU

3 RETTER

-Rørt Torskesalat med crudité og urter fra Rabarbergaarden og Andels Gårdene.
-Okseragout med gulerodspuré, bagte løg fra Rabarbergaarden og sprødt grønt fra Andels Gårdene.
- 'Buttercake' med hvid chokoladecreme

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, så har vi lavet en ekstra ret specielt til børn.

Stegt fiskefilet, ramsløgs creme & crudité af sprøde grøntsager
125.-

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 øko

Under Solen, 0,5% øko. | 48.-/33 cl | 59.-/50 cl

Mørkets frembrud, 0,5% øko. | 48.-/33 cl | 59.-/50 cl

Øl fad øko

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

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

Yakima IPA 5.00% | 50.-/30cl. | 60.- /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

Anjou Blanc, Chateau Passavant, Loire, 2021, økologisk
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

Rosé

Château de Passavant, Rosé, Loire, 2022, biodynamisk
110.-/glas | 445.-/flaske

Rød

Domaine de Marras, Carignan, Languedoc, 2019,
økologisk.

110.-/glas | 475.-/flaske

Terres de Chazeux, Pinot Noir, Bourgogne, 2021,
biodynamisk

135.-/glas | 545.-/flaske

Curto Arborina, Nebbiolo, Barolo, 2017, økologisk

135.-/glas | 545.-/flaske

Kaffe

Stempelkande, Rabarbergaardens egen blend 35.-/pers.

Espresso 32.- | Americano 35.- | Latte, cappuccino,

cortado eller flat white 38.- Te - glas 30 / kande

45.-

Book bord på
www.rabarbergaarden.dk

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.



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.