

## 4 RETTER

Forret

Letsaltet garnfanget makrel, glaskål, grønne jordbær,  
løvstikkeolie & fløde

Mellemret

De allerførste & nyeste kartofler fra Rabarbergaarden, granskud,  
kornblomst, dild & blanquette sauce

Hovedret – vælg mellem:

Bagte rødbeder, kirsebær fra sidste år, friskost fra Tothaven &  
russisk kål

eller

Stegt slethvar, sølvbede, spinatskud, kålblomster & strandkrabbe  
bisque

eller

Sommerbuk fra Gribskov, nye hvidløg, forårsløg, majroer,  
råsyltede rabarber & vildtsky

Efterret – vælg mellem:

Danske økologiske oste, kvæde  
& surdejsknækbrød

eller

Friteret hyldeblomst i beignetdej, is på kærnemælk &  
hyldeblomstsirup

Menu 595.-

Menu med 3 glas vin parring 995.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 895.-



## 6 RETTER

Forret

Letsaltet garnfanget makrel, glaskål, grønne jordbær,  
løvstikkeolie & fløde

Mellemret

De allerførste & nyeste kartofler fra Rabarbergaarden, granskud,  
kornblomst, dild & blanquette sauce

Første hovedret

Bagte rødbeder, kirsebær fra sidste år, friskost fra Tothaven &  
russisk kål

Anden hovedret

Stegt slethvar, sølvbede, spinatskud, kålblomster & strandkrabbe  
bisque

Ost

Danske økologiske oste, kvæde  
& surdejsknækbrød

Dessert

Friteret hyldeblomst i beignetdej, is på kærnemælk &  
hyldeblomstsirup

Menu 895.-

Menu med 4 glas vin parring 1.295.-

Menu med 4 glas alkoholfri parring 1.195.-

## Velkomstboblere

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

## Rosé

Rosé de Loire, Chateau de Passavant, Cabernet Franc, Loire 2021,

økologisk ufiltreret

100.-/glas | 425.-/flaske

## Orange

Domaine Mosse, Chenin Blanc, Louire 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

## Øl fad 37 cl / 45 cl

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

Herslev IPA, øko. 6,0% | 39.- / 54.-

Herslev Wiener Klassik, 6% øko. | 39.- / 56.-

## 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, spørg efter varianter  
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 brændevin, spørg tjener efter aktuelle  
varianter

## 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.