

## MORGENMADS MENU

KL. 9 – 10.30

Røræg, grønt fra marken, hjemmebagt rugbrød & smør  
135.-

Vaffel fra gårdens bageri, friskost fra Tothaven, letrøget økologisk  
laks & crudité af grønt  
140.-

Yoghurt fra Tranegård med knas & bær  
65.-

Rabarbergaardens øllebrød, let pisket økologisk fløde &  
hjemmelavet sirup  
95.-

Brødkurv med ølandsbrød, rugbrød & smør  
20.-/pers.

Hjemmebagt Surdejsbolle med smør, grønt & ost  
35.-

Hjemmebagt Surdejsbolle med smør  
30.-

Kanel-kardemommesnurre  
28.-

Cannelé  
22.-



### 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  
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.-

## **SOMMERMORGENMAD**

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 & velkomme  
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.