

## A LA CARTE

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

110,-

Æggesalat med rugknas og urter fra Rabarbergaarden  
- serveret på surdejsbrød fra eget bageri

155,-

Torske Mosaic med dild emulsion, urter og crudité fra Rabarbergaarden

145,-

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

155,-

Salat med grøntsager fra Rabarbergaarden og Andels Gårdene med urtecreme

145,-

Skindstegt kulmule, urtecreme på dild & grønt

185,-

Tre slags økologiske oste, mirabella & hjemmelavet knækbrød

125,-

Hyldeblomst mousse med bagt marengs og blomster fra Rabarbergaarden

135,-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød

20,-/pers.

## Fredag - søndag

### FROKOSTMENU

#### 3 RETTER

Torske Mosaic med dild emulsion, urter og crudité fra Rabarbergaarden

Stegt økologisk Vesterhavs kylling, hønse-mousseline og grønt fra Rabarbergaarden

Hyldeblomst mousse med bagt marengs og blomster fra Rabarbergaarden

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, urte creme & grønt fra Rabarbergaarden

125,-

## Drikkevarer

Vand m eller uden brus 45,-/kande

## Saft & 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

Mørkets Frembrud, 0,5% øko. | 48.-/33 cl |  
Don't Worry Pale Ale, 0,5% øko. | 44.-/33 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-

## Bobler

Cava Azimut, Cava, Spanien, øko.  
125.-/glas | 525.-/flaske

## 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

## 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

## 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**



## **FROKOST**

### **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.

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.**