

FROKOSTMENU 3 RETTER

Ny kartoffel fra Rabarbergaarden, ærter, radiser, friskost fra Tothaven, revet borttarga & rugknas

Stegt torsk, sprøde salater, strandkrabbe sauce & fennikelurt

Pannacotta på yoghurt fra Tranegaard, hyldeblomst sirup & solbær fra Rabarbergaarden

Menu dkr. 395.-

Menu med 2 glas vin parring dkr. 595.-

Menu med 2 glas alkoholfri parring dkr. 495.-



A LA CARTE

Kryddersild med æggesalat, nye løg & urter
- serveret med rugbrød fra eget bageri
110.-

Rabarbergaardens sommer salat med rygeost, nye radiser & purløg
– serveret på rugbrød fra eget bageri
150.-

Rabarbergaardens kartoffelmad, syltede rødløg, urtemayo & flæskeknas
– serveret på rugbrød fra eget bageri
155.-

Tatar på økologisk ko fra Tranegaard, ristede kerner, løvstikke & revet Ravhavsost
155.-

Salat, sprøde grøntsager & urter fra Rabarbergaardens mark, Ingrid ærter & ramsløgscreme
155.-

Stegt fisk vendt i rugmel, urtecreme & sprødt grønt
- serveret med rugbrød fra eget bageri
175.-

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

Pannacotta på yoghurt fra Tranegaard, hyldeblomst sirup & solbær fra Rabarbergaarden
135.-

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

Velkomstbobler

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

50.-/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 de 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

L'Étrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk ufiltreret

115.-/glas | 495.-/flaske

Rød

Domaine de Marras, Grenache Noir, Languedoc, 2020, øko.

110.-/glas | 445.-/flaske

Agrius, Pinot Noir, Bourgogne, 2022, biodynamisk

125.-/glas | 545.-/flaske

Bangarang, "all grown-ups are pirates", Familie Mosse, Grolleau & Gamay, naturlig vin, 2023, økologisk

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 Klassisk, 4,4% øko. | 39.- / 56.-

Øl flaske

Herslev Landøl økologisk, 2,4% | 48.-/33 cl

Alkoholfri:

Herslev, Mørkets Frembrud, 0,5% øko. | 48.-/33 cl

Herslev, Under Solen, 0,5% øko. | 65.-/0,5 l

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.-

Mynte & urtethe fra Rabarbergaardens tørrede økologiske urter
Kande 50.-
Spørg gerne efter at få fyldt mere vand på theen

Drinks 75.-

Gin & Tonic med urt, 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

FROKOST

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 Rabarbergården

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.