

4 RETTER

Forret

Rørt laksetatar, bladselleri, gulerod, dild & østers emulsion

Mellemret

Stegte & marinerede squash, gedefriskost fra Tothaven, spinat & syltede radisehaler

Hovedret – vælg mellem:

Bagte gule beder & crudité af beder, marineret bladbede, spæd radicchio & urte blanquette

eller

”Brandade” kartoffelkompot, pocheret torsk, spidskål, syltet porre, fennikel & bottarga

eller

Braiseret økologisk oksetunge, hestebønner, kantareller, rysteribs, peberrod & timian kalve sauce

Efterret – vælg mellem:

Danske økologiske oste, kompot & surdejsknækbrød

eller

Let pocherede blommer, solbær-creme fraiche is, crumble på hvid chokolade & urter

Menu 595.-

Menu med 3 glas vin parring 995.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 895.-



6 RETTER

Forret

Rørt laksetatar, bladselleri, gulerod, dild & østers emulsion

Mellemret

Stegte & marinerede squash, gedefriskost fra Tothaven, spinat & syltede radisehaler

Første hovedret

Bagte gule beder & crudité af beder, marineret bladbede, spæd radicchio & urte blanquette

Anden hovedret

”Brandade” kartoffelkompot, pocheret torsk, spidskål, syltet porre, fennikel & bottarga

Ost

Danske økologiske oste, kompot & surdejsknækbrød

Dessert

Let pocherede blommer, solbær-creme fraiche is, crumble på hvid chokolade & urter

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

L’atavique, Verzy Grand Cru, Sébastien Mouzon, Champagne, øko.

145.-/glas | 675.-/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’Etrange, 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.-

Ølflaske

Det Våde Får, Kvassish, Ale, 2,8% | 460.-/50 cl

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 & 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.