

## A LA CARTE

*Vi anbefaler at vælge to retter*

Kryddersild med æggesalat på økologiske æg fra Niels & Grete, ristet rug & syltede løg fra Rabarbergaarden  
- serveret med rugbrød fra Rabarbergaardens bageri  
125,-

Æggesalat med rugknas & urter fra Rabarbergaarden – serveret på surdejsbrød fra Rabarbergaardens bageri  
155,-

Kartoffel med mayo, rugknas, syltede rødløg & urter – serveret på rugbrød fra Rabarbergaardens bageri  
155,-

Strandkrabbebisque, røgcreme & urter fra Rabarbergaarden – serveret med surdejsbrød fra Rabarbergaardens bageri  
165,-

Salat med grøntsager fra Rabarbergaarden & Lerbjerggaard serveret med urtecreme  
165,-

Skindstegt kulmule, urtecreme på dild & grønt  
195,-

Hyldeblomstcreme, sukkersyltede blomster fra Rabarbergaarden & sprød bagt maregns  
135,-

Tre slags økologiske oste, mirabelle & hjemmelavet knækbrød  
125,-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød 20,-/pers.

### Fredag - søndag FROKOSTMENU

#### 3 RETTER

Strandkrabbebisque, røgcreme & urter fra Rabarbergaarden

Braiseret økologisk okse fra Tranegård, kartoffel & grønt  
Strandkrabbebisque, røgcreme, beder & urter fra Rabarbergaarden

Hyldeblomstcreme, sukkersyltede blomster fra Rabarbergaarden & sprød bagt maregns

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

### Velkomst bobler

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

### Start med en drink

Rabarber & vodka, økologisk | 95.-  
Gin & Tonic, økologisk | 95.-

### 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'Étrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk  
ufiltreret 115.-/glas | 495.-/flaske

### Rosé

St Julien D'Aille, Côtes de Provence 2023,  
økologisk 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

Mundo de Yuntero, Tempranillo & Syrah, Rioja, 2023,  
økologisk 110.-/glas | 445.-/flaske

### Øl fad øko

Pilsner, 4,2% øko. | 48.-/25 cl. | 58.-/40 cl.  
Classic, 4,6% øko. | 48.-/25 cl. | 58.-/40 cl.  
Yakima IPA 5,0% | 50.-/25 cl. | 60.-/40 cl

### Øl flaske øko

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

### Brændevin – vi sanker selv urterne

Spørg din tjener efter varianter | 30-

### Avec

Schumachers fadlagerede, økologisk | 68.-  
Spørg efter varianter

### Alkoholfri

#### Bobler

Folk, kombucha, økologisk, 240 ml. 50.-/flaske  
Spørg tjener for varianter

### Øl flaske øko

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

### Vand

Med eller uden brus 45.-/kande

### **Soft & 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  
35.-/flaske



### **Kaffe**

Stempelkande, Rabarbergaardens egen blend 35.-/pers.

Espresso 32.- | Americano & cortado 35.- | Latte, cappuccino, flat white 40.- (to-go cup kr. 2.-)

**Te** - glas 30 / kande 50.-

## **FROKOST**

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.**

### **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.