

A LA CARTE

Vi anbefaler at vælge to retter

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

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

Torskesalat & crudité fra Rabarbergården – serveret på rugbrød fra Rabarbergaardens bageri
155,-

Kartoffelsuppe med rugknas, urteolie og urter fra Rabarbergården – Serveres med surdejsbrød fra Rabarbergaardens bageri
155,-

Salat med dagens grøntsager fra Rabarbergården serveret med urtecreme
165,-

Skindstegt kulmule, fumé & grønt fra Rabarbergården
195,-

Hvid chokoladecreme, sukker syltede æbler fra Rabarbergården & sprød bagt marengs
135,-

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

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød 20,-/pers.

Fredag - søndag

FROKOSTMENU

3 RETTER

Strandkrabbesquisse, røgcreme & urter fra Rabarbergården

Braiseret økologisk lam fra Rabarbergården, kartoffel & grønt

Hvid chokoladecreme, sukker syltede æbler fra Rabarbergården & sprød bagt marengs

395,-

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, urtecreme & grønt fra Rabarbergården

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, 2022, 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

Rød

Domaine de Marras, Carignan, Languedoc, 2019, økologisk. 110.-/glas | 475.-/flaske

Agrius, Pinot Noir, Bourgogne, 2022, biodynamisk 135.-/glas | 545.-/flaske

Mundo de Yuntero, Tempranillio & 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

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

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 35.-/flaske



Kaffe

Stempelkande, Rabarbergaardens egen blend 35.-/pers.

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

Varm chokolade fra Friis Holm med flødeskum 48,-

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.