

JULE 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,-

Lun stegt sild & flødestuvet kål fra Rabarbergaarden

- serveret med rugbrød fra Rabarbergaardens bageri
125,-

Stegt fiskefilet & hjemmelavet pickles på gårdens grønt

- serveret med rugbrød fra Rabarbergaardens bageri
165,-

Julepaté, hjemmerørt sennep & syltet grønt

- serveret med rugbrød fra Rabarbergaardens bageri
155,-

Vintersalat med bagte rodfrugter & kål fra Rabarbergaarden serveret med urtecreme

165,-

Bagte beder, drænet yoghurt, urteolie & knas

155,-

Tre slags økologiske oste, æblekompot & hjemmelavet knækbrød

125,-

Ris a la mande, ristede mandler & lun kirsebærsauce på bær fra Rabarbergaarden

135,-

Risengrød på økologiske grødris, smørklat & økologisk kanelukker

95,-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød 20,-/pers.

FROKOSTMENU

3 RETTER

Jordkokkesuppe med let syltede porre & ristet boghvede

Braiseret Rabarbergaardsgris, kartoffel & grønt

Ris a la mande, ristede mandler & lun kirsebærsauce på bær 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.

Fiskefrikadeller, hjemmelavet remulade & rugbrød

125.-

DRIKKEVARER

Velkomst bobler

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

Start med en drink

Rabarbergaardens økologiske Gløgg | 75.-
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'Étrange, 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, Tempranillo & Syrah, Rioja, 2023,
økologisk 110.-/glas | 445.-/flaske

Øl fad 37 cl / 45 cl

Herslev Pilsner, øko. 4,0% | 40.- / 50.-

Herslev IPA, øko. 6,0% | 45.- / 55.-

Herslev Jul, 5,0% øko. | 45.- / 55.-

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

Snefri juleøl, 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.