

Du skal nu vælge mellem tre menuer.

Den Grønne eller **Den Anden**, med hver tre retter og hvor du har mulighed for at tilvælge ost og dessert.

Det Hele Menuen med otte retter, hvor du kommer igennem alt hvad Rabarbergaarden og vores venner kan præstere lige nu i denne sæson.



DEN GRØNNE MENU

Forret

Rødbede tatar, peberrodscreme, sennepsfrø & tallerkenskækker fra Rabarbergaarden

Mellem ret

Fermenterede tomater, saltet agurk & fennikelfrø fra Rabarbergaarden serveret med friskost fra Tothaven

Hovedret

Stegt græskar, hyben, jordskokkecreme & kål fra Rabarbergaarden

Menu 455.-

Med 3 glas vin parring 755.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 655.-

DEN ANDEN MENU

Forret

Saltet torsk, syltede tomater & agurk

Mellem ret

Ingridærter, Havgus ost, porre, rucola & fermenterede hvidløg

Hovedret

Økologisk Rabarbergaardsgris, brændte løg, gulerods creme & demi glace

Menu 455.-

Med 3 glas vin parring 755.-

Menu med 3 glas alkoholfri parring 655.-



Ost

Tre slags danske økologiske oste, kompot & surdejsknækbrød

140.-

Dessert

Bagte økologisk æble i lag & iscreme på citron verbena

140.-

DET HELE MENUEN 8 RETTER

Menu kr. 1.100.-

Med 4 glas vin parring 1.500.-

Menu med 4 glas alkoholfri parring 1.300.-

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

Les Moulins, Domaine de la Touraize, Savagnin,

Arbois Blanc, Jura, 2022, økologisk | 595.-/flaske

Orange

L'Etrange, Gewürztraminer, Alsace 2022, økologisk

ufiltreret 115.-/glas | 495.-/flaske

Macabeu Amphore, Muscat d'Alexandrie, Mas Coutelou,

Languedoc 2022, økologisk | 595.-/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

Fermes des Sept Lunes, Syrah, Jean Delobre, 2023, Côtes du

Rhône, økologisk | 455.-/flaske

Clandestine Rouge, De Mena, Sebastien Agelet, Lledoner

Pleut, 2021 Corbières, økologisk | 495.-/flaske

Sød

Macvin du Jura, Domaine de la Touraize, Savagnin,

Arbois, Jura, økologisk 125.-/glas | 725.-/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 |

AFTEN PÅ SLOTTET

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.

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.-)

Chokolade

Varm chokolade fra Friis Holm med flødeskum 48,-

Te – spørg efter varianter

Glas 30.- | Kande 50.-

**Velkommen & velkomme
Rabarbergaarden Slottet**

Hvorfor økologi?

Hvad og hvorfor

På vores gård i Holløse ved Tisvilde, arbejder vi med økologi og regenerativt jordbrug, fordi vi ønsker at arbejde med jorden og råvarerne så vi ikke tager mere fra jorden end vi kan give tilbage. Det betyder at vi dyrker jorden uden brug af kunstigt input. Det betyder at vores dyr indgår i økosystemet på gården, hvor de lever naturnært og bidrager til at give næring og skabe plads til natur og biodiversitet.

Vi vil gerne bidrage til, at det måltid du ny skal nyde også bidrager til klode i sund økologisk balance og et forbrug hvor vi alle holder os indenfor de planetære grænser.

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.