

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,-

Tatar på okse fra Trangård i Laugø med havgus og urte mayo
155,-

Kartoffel & Jordskoksuppe, serveret med porre fra marken & ristet boghvede
145,-

Stegt fiskefilet & hjemmelavet pickles
- serveret med rugbrød på 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,-

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

Risalamande, ristede mandler & lun kirsebærsaucen på bær fra Rabarbergaarden
135,-

Rabarbergaardens langtidshævede surdejsbrød 20,-/pers.

Fredag - søndag FROKOSTMENU 3 RETTER

Kartoffel & Jordskoksuppe, serveret med porre fra marken & ristet boghvede

Braiseret Rabarbergaardsgris, rødkål & demi glace

Risalamande, ristede mandler & lun kirsebærsaucen 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,-
Rabarbergaardens økologiske varme hyldeblomst | 55,-
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, Sébastien Agelet, Lledoner
Pleut, 2021 Corbières, økologisk | 495,-/flaske

Øl fad øko Carlsberg

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

Jul på flaske

Herslev Jul, 6% øko | 50,- /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

Snefri juleøl, mørk 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 40.-/pers.

Espresso 32.- | Americano & cortado 38.- | Latte, cappuccino, flat white 42.- (to-go cup kr. 2.-)

Varm chokolade fra Friis Holm med flødeskum 50,-

Te - glas 30 / kande 50.-

Fra gårdbageriet

Dagens muffin | 30.-

Canellé | 28.-

Cookie | 28.-

Romkugle | 28.-

Rabarbergaardens Honningkagehjerter | 58.-

Brunkager, 10 stk. | 38.-

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.



FROKOST

Julen på Rabarbergaarden Slottet byder på alt det som jordens, gårdens og vores kulturs årshjul fordrer.

Hvor vi om sommeren høster de sprøde grøntsager og lader dem fylde på vores menu og jeres tallerkner, så er jul og vinter der hvor det animalske fylder mere. Julen er nemlig historisk og kulturelt en tid med sul, og det er der en helt naturlig grund til.

Når græsset stopper med at vokse på markerne, slagter vi ned i flokken af grise og får, der jo er vokset om foråret med nytillkomne.

På en bæredygtig gård har man til alle tider haft få dyr om vinteren fordi der er lidt tilgængeligt naturligt foder, og mange flere om sommeren hvor foderbordet er fuldt af græs, urter og planter.

For vores dyr lever så naturligt som muligt på vores egen gård. Det betyder at græs, rødder, urter og rester fra grøntsagsmarken er det der er deres foder.

Når den naturlige foderstrøm af grønt stopper til dyr og de fine grønne sommergrøntsager til os mennesker, nu er gode sommerminder er det tid at spise sul.

Derfor er der mere kød og fisk på vores jule og vintermenu end på vores sommermenu.
Vi følger naturens årshjul.

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.

Vi kan kun lykkes med at skabe et sted hvor bæredygtighed, økologi, kvalitet og godt håndværk kan folde sig ud til glæde for vores gæster, fordi vi har værdifulde samarbejdspartnere

Tak til

Carlsberg Fondet, Carlsberg Bryggeri, Fritz Hansen, Eberhart Furniture, Birkerød Potteri, Kaj Bojesen, Melin Vin, Rosforth & Rosforth, Tothaven, Lerbjerggård, Trangård, Kildehøjgård Juice, Det Lille Kafferisteri, Herslev og Nordsjællands Fællesmølleri