

# Nyborg Destilleri

## à la carte

---

*Alle retter er af forret størrelse, der anbefales min. 3 retter*

Kerteminde makrel – blomkål fra Holistiagaard – dild fra Lars Skytte  
120

Rødtunge fra Strandby – agurk fra Holistiagaard – radisser  
120

Tatar på okse fra Verringelund – løg – løvstikke fra Holistiagaard  
120

Små porrer fra Lars Skytte – spidskål – hyld fra Nørremadegaard  
120

Havkat fra Hvidesande – peberrod sauce – Rosilde Højgaard kartofler  
130

Gris fra Hindsholmgaard – Peberrod sauce – Rosilde Højgaard kartofler  
130

Okse fra Verringelund – sauce på hvidløg – fennikel  
130

Danske oste – sirup på øl fra Ørbæk Bryggeri – nødder  
115

Baggegårdens jordbær – Holistiagaard sødskærm – lakrids  
110

Rabarber fra Lars Skytte – yoghurt – hvedekerner  
110

### Sødt til kaffen

50

# Nyborg Destilleri

## Menuer

---

### Snacks

Svampeknækbrød med purløg og malt  
40

Kartoffel med Vesterhavsost  
40

Norsk laks med citrus og æble  
40

Gulerod og brunet smør  
40

### Destilleriets 4 retters menu

*Lad overraskelserne fylde din aften og nyd kokkens menu*  
410

### Destilleriets 6 retters menu

*Destilleriets store gastronomiske oplevelse  
Intet er overladt til tilfældighederne*  
600

### Sødt til kaffen

50

## Nyborg Destilleri Frokost

---

### Destilleriets smørrebrød

*Vi anbefaler min. 2 stykker smørrebrød. Pr. stk.*

75

Kerteminde sild – agurk – karse

Norsk laks – blomkål fra Holistiagaard – citron

Fiskefilet på rødspætte – spidskål – purløg

Kerteminde makrel – tomat – fennikel

Nye danske kartofler – savojkål – persille

Tatar på kalv fra Veringelund – løvstikke fra Holistiagaard – kartoffel

Gris fra Hindsholmgaard – peberrod – små porre

Hønsesalat – majroe – karse

### Dessert til den søde tand

*Afslutning på en god frokost*

Bakkegårdens jordbær – Holistiagaard sødskærm – lakrids

110

Rabarber fra Lars Skytte – yoghurt – hvedekerner

110

### Sødt til kaffen

50

# Nyborg Destilleri

## Frokostmenu

---

### Snacks

Svampeknekbrød med purløg og malt

40

Kartoffel med Vesterhavsost

40

Norsk laks med citrus og æble

40

Gulerod med brunet smør

40

### Destilleriets frokostmenu

*Befri dig selv for beslutningerne*

*Nyd 4 serveringer udvalgt af kokken fra vores frokostkort*

285

### Sødt til kaffen

50

# Nyborg Destilleri Café

---

## Snacks

Saltede mandler

35

Svampeknækbrød med purløg

40

Steensgaards lufttørret skinke

45

Steensgaards Coppa skinke

45

Steensgaard Tiroler skinke

45

## Kage

Mazarin kage med rabarber

55

Nyborg Destilleris cheesecake med solbær

55

## Sødt til kaffen

Mols chokolade mandler med hindbær

20

Mols chokolade med lakrids

20

Mols chokolade mandler med kaffe

20

### **Højt til loftet og tæt ved jorden**

Det er os – og det er vores køkken. I vores restaurant har vi plads til dig og til det, du godt kan li'. Og dét på din tallerken og i dit glas går op i en højere enhed med stedet og stemningen.

Lokalt, når vi kan.

Og økologisk, for det gi'r mening!