

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!

Nyborg Destilleri

à la carte

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

Kammusling – blegselleri fra Lars Skytte – æble

120

Kulmule – sauce på Limfjordsøsters – ærter fra Holistia

120

Tatar med destilleriets egen whisky – glaskål – basilikum fra Holistia

120

Vegetarisk & bæredygtigt

Kartofler fra Rosilde Højgård – Vesterhavsost – hvidløg

120

Havtaske fra Hvide Sande – sauce hollandaise – kålrabi fra Lars Skytte

130

Gris fra Hindsholm – rød spidskål fra Holistia – maltjord

130

Okseinderlår – æggeblomme – palmekål fra Holistia

130

Gedeost – rødbeder fra Holistia – Havgusost

115

Solbær – fennikel fra Holistia – chokolade fra Mols

110

Blommer – citronmelisse fra Holistia – yoghurt

110

Sødt til kaffen

50

Nyborg Destilleri

Menuer

Snacks

Svampe knækbrød med purløg og malt
40

Kartoffel med Vesterhavsost
40

Norsk laks med citrus og æble
40

Destilleriets 4 retters menu

Lad overraskelserne fylde din aften og nyd kokkens menu
410

Vin menu / Øl menu
320 / 150

Destilleriets 6 retters menu

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

Vin menu / Øl menu
480 / 225

Sødt til kaffen

50

Nyborg Destilleri

Frokost

Destilleriets smørrebrød

Vi anbefaler min. 2 stykker smørrebrød, 75 p. stk.

Kerteminde sild – destilleriets egen rom – fennikel fra Holistia

Æg – sauce Hollandaise – sølvbeder fra Holistia

Rødspætte – ærter fra Holistia – mynte fra Lars Skytte

Gedeost – glaskål – Vesterhavsost

Kartofler fra Rosilde Højgård – palmekål med øl fra Ørbæk – Havgus ost

Tatar med destilleriets egen whisky – rødbede – mandler

Gris fra Hindsholm – spidskål – basilikum fra Holistia

Okse fra Steensgaard – gulerødder fra Lars Skytte – maltjord

Dessert til den søde tand

Afslutning på en god frokost

Solbær – fennikel fra Holistia – chokolade fra Mols

110

Blommer – citronmelisse fra Holistia – yoghurt

110

Sødt til kaffen

50

Nyborg Destilleri

Frokostmenu

Snacks

Svampe knækbrød med persille og malt

40

Kartoffel med Vesterhavsost

40

Norsk laks med citrus og æble

40

Destilleriets frokostmenu

Befri dig selv for beslutningerne

Nyd 4 serveringer specifikt udplukket fra vores frokostkort

285

Sødt til kaffen

50

Nyborg Destilleri Café

Snacks

Saltede mandler

35

Svampe knækbrød med purløg

40

Steensgaards skinke

45

Steensgaards Coppa nakkefilet

45

Steensgaards Tiroler skinke

45

Kage

Mazarin kage med blomme

55

Nyborg Destilleri cheesecake med solbær

55

Sødt til kaffen

Mols chokolade mandler med hindbær

20

Mols chokolade mandler med lakrids

20

Mols chokolade mandler med kaffe

20