

# Nyborg Destilleri

## Menuer

17.30 – 21.30

---

### **Destilleriets aperitif & snack**

*FROST gin & Naturfrisk Myntebrus*

90,-

### **Destilleriets 4 retters menu**

*Lad overraskelserne fylde din aften og nyd kokkens menu*

410,-

### **Kombineret vin & øl menu**

*Vi servere det bedste fra både vin og øl -verdenen*

320,-

### **Destilleriets 6 retters menu**

*Destilleriets store gastronomiske oplevelse*

*Intet er overladt til tilfældighederne*

600,-

### **Kombineret vin & øl menu**

*Vi servere det bedste fra både vin og øl -verdenen*

480,-

### **En aften med det hele på destilleriet**

*Aperitif & snack*

*6 retters menu, ledsaget af fantastiske vine & øl*

*Kaffe med sødt*

1200,-

**Nyborg Destilleri**  
**à la carte**  
**17.30 – 21.30**

---

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

Stenbider & stenbiderrogn – Sauce på fløde & dild – Rom fra destilleriet  
130,-

Oksetatar rørt med løg – Æbleeddike fra Syrengaarden – Rød grønkål  
120,-

Havtaskelever ”Havets Foie Gras” – Bonito flager – Sauce på broccoli  
120,-

Tyksteg – Ramsløgscreme fra lokale skove – Selleri – Pommes Anna  
130,-

Røget kartoffel – Friskostcreme med urter – Grøntsags consommé  
120,-

**Dessert/ost**

Hvidvins tærte – Høost – Fløjs fods svampe – Hvide beder  
115,-

Tærte – Brændt hvid chokoladecaramel – Røget yoghurtis  
110,-

Citronfromage – Is på chokolade fra Mols – Sirup på havtorn fra Ørbæk  
110,-

# Nyborg Destilleri

## Frokost

11.30 – 14.30

---

### **Destilleriets frokost menu**

Befri dig selv for beslutningerne

Nyd 4 serveringer specifikt udplukket fra vores frokostkort

285,-

### **Destilleriets smørrebrød**

Vi anbefaler min. 2 stykker smørrebrød, 80,- stk.

Kerteminde sildesalat – Dild fra Holistia – Fennikel & Gin fra destilleriet

Dansk stenbider – Dansk stenbiderrogn med rom fra destilleriet – Sauce på dild

Rødspætte fra Skagerak – Friskostcreme – Portulak fra Holistia

Havtaskelever ”Havets Foie Gras” – Bonito flager – Sauce på broccoli

Oksetatar med skalotteløg – Æbleeddike fra Syrengaarden – Rød grønkål

Tyksteg – Ramsløgscreme – Portulak fra Holistia

### **Dessert/ost**

Hvidvins tærte – Høost – Fløjs fods svampe – Hvide beder

115,-

Tærte – Brændt hvid chokoladecaramel – Røget yoghurtis

110,-

Citronfromage – Is på chokolade fra Mols – Sirup på havtorn fra Ørbæk

110,-

# Nyborg Destilleri

## Café

11.30 – 21.30

---

### **Snacks**

Saltede mandler

35,-

Knækbrød – Bullsblood salat - Ramsløgscreme

45,-

Steensgaards fennikel pølse

45,-

Laks med karse & savojkål

45,-

King Prawn rejer & Thyborøn

45,-

### **Kage**

Chokoladekage med vaniljecreme

55,-

Nyborg Destilleris cheesecake med solbær

55,-

### **Sødt til kaffen**

Mols chokolade mandler med hindbær

30,-

Mols chokolade kugler med lakrids

30,-

Mols chokolade mandler med kaffe

30,-