



**90-100% økologi**

**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.*

*Altid økologisk, for det gi'r mening!*

# Nyborg Destilleri

## Menuer

17.30 – 21.00

---

### **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 – 21.00

---

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

Tun tatar – Glaskål i citron – Blomkål – Citron mayo - Kærnemælk  
130,-

Pocheret torsk – Løg sauce – Ærter – Urte tuiles  
120,-

Sommer gulerod – Rose eddike – Kinakål – Røget blanquette sauce med trompethatte  
110,-

Tyksteg – Kartoffelpure på løvstikke fra Holistia – Stegt hjertesalat  
130,-

Braseret svinebryst – Nordisk glace – Urter fra haven  
130,-

*Dessert/ost*

Kry fra Arla Unika – Løg karamel – Syltede fennikel – Knækbrød  
115,-

Hvid chokolademousse – Pære crudité – Ingefærkys - Kamillete  
110,-

Friske jordbær – Jordbærsifon – Hindbær is - Fennikel marenges  
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.*

Gammeldags marinerede sild – Purløgsmayo – Crouton - Karsen

Paneret rødspætte – Sauce Verde med agurk – Grillet citron – Urte blanding

Pocheret hvide asparges – Blomkålspure – Grønne asparges - Rømmørejer

Røget kartoffel – Flødeostecreme – Karse – Sprøde løg

Æggesalat med pære og estragon – Agurk - Basilikum

Tyksteg – Ramsløgscreme – Portulak fra Holistia

#### *Dessert/ost*

Kry fra Arla Unika – Løg karamel – Syltede fennikel – Knækbrød

115,-

Hvid chokolademousse – Pære crudité – Ingefærkys - Kamillete

110,-

Friske jordbær – Jordbærsifon – Hindbær is – Fennikel marenges

110,-