



**90-100% økologi**

**Højt til loftet og tæt ved jorden**

I vores restaurant har vi plads til dig og til det, du forhåbenligt 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 for os!*

*Reservation ring: Restaurant og Cafe*

*Tel: 69 88 44 33*



## Menuer

17.30 – 21.00

---

### Aperitif & snack

*FROST gin & Naturfrisk Myntebrus og dagens snacks*

*Kr. 90,-*

-----

### Champagne & snack

*Robert Barbichon "Blanc de noirs" og dagens snacks*

*Kr. 120,-*

-----

### 4-retters menu

*Lad overraskelserne fylde din aften og nyd kokkens menu*

*Kr. 410,-*

### 4-retters vin & øl menu

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

*Kr. 320,-*

-----

### 6-retters menu

*Destilleriets store gastronomiske oplevelse*

*Kr. 600,-*

### 6-retters vin & øl menu

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

*Kr. 480,-*

-----

### En aften med det hele 6

*Aperitif & snack*

*6-retters menu*

*6-retters Vin & øl menu*

*Kaffe med sødt*

*Husets whisky, kaffelikør eller rom*

*Kr. 1200,-*

-----

### Børnemenü

*Spørg for 3-retters børnemenü*

*Kr. 165,-*



à la carte  
17.30 – 21.00

---

**Forretter**

*Bagt torsk – Marineret brød – Syltet kål – Blanquette sauce på brunet smør*  
Kr. 115,-

*Svampesuppe – Friteret grønkål – Stegte svampe*  
Kr. 115,-

*Rillette af tværreb med solbær – Syltede og glaserede rødbeder*  
Kr. 115,-

*Confiteret Gris – Løgkompot – Flæskesvær*  
Kr. 115,-

-----

**Hovedretter**

*Bagt torsk – Marineret brød – Syltet kål – Blanquette sauce på brunet smør*  
*Kartofler vendt i smør og persille*  
Kr. 195,-

*Andebryst – Jordskokker – Andesjus*  
*Kartofler vendt i smør og persille*  
Kr.195,-

-----

**Dessert / ost**

*3 slags ost – Bagte æbler – Kvæde kompot*  
Kr. 115,-

*Brændt mandel is – appelsinkage – nødder - appelsin*  
Kr. 115,-

*Amaretto og chokoladeis – Kirsebær – Gløgg*  
Kr. 115,-

-----

**Børnemenü**



*Spørg for 3-retters børnemenu*  
*Kr. 165*



**Frokost**  
**11.30 – 14.30**

---

***Frokostmenu***

*Befri dig selv for beslutningerne*  
*Nyd vores 3-retters frokostmenu – Spørg tjeneren*  
*Kr. 285,-*

-----

***Smørrebrød***

*Smørrebrød, 80,- pr. stk. Kr.*  
*Vi anbefaler min. 2 stykker*

*Gin marineret sild – Rødløg – Æble*

*Fiskefilet – Remoulade – Urter*

*Smilende æg – Rejer – Dild*

*Leverpostej – Stegte svampe – Cornichoner – Bacon*

*Anderillette – Svesker – Rødbede*

*Flæskesteg – Rødkål – Syltede agurker – Svær*

-----

*3 slags ost – Bagte æbler – Kvæde kompot*  
*Kr. 115,-*

*Brændt mandel is – appelsinkage – nødder - appelsin*  
*Kr. 115,-*

*Amaretto og chokoladeis – Kirsebær – Gløgg*  
*Kr. 115,-*



## Drikkevarer 11.30 – 21.30

---

### *Sodavand og Juice*

*Udvalg af økologiske sodavand og juicer fra Naturfrisk*

### *ØL*

*Udvalg af økologisk øl fra Ørbæk Bryggeri*

### *Vin*

*Udvalg af udvalgte lækre økologiske vine*

### *Cocktails*

*Stort udvalg af cocktails med økologisk spiritus og mixers*

### *Kaffe og Te*

*For kage spørg tjener*

*For mere info, se drink kort*



**90-100% økologi**

**Højt til loftet og tæt ved jorden**

I vores restaurant har vi plads til dig og til det, du forhåbenligt 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 for os!*

*Reservation ring: Restaurant og Cafe*

*Tel: 69 88 44 33*

