



90-100% økologi

Højt til loftet og tæt ved jorden

I vores restaurant har vi plads til dig og til det, du forhåbentligt 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 snacks

Kr. 90,-

Champagne & snack

Robert Barbichon "Blanc de noirs" og 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. 360,-

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. 495,-

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,-

Børnemeny

Spørg for 3-retters børnemeny

Kr. 165,-



Mineralvand ad libitum 55 kr.



à la carte
17.30 – 21.00

Forretter

Kammusling – Stenbiderrogn - Syrnet fløde – Pære - Rosenkål
Kr. 120,-

Mørksej – Beurre Noisette – Svampe – Confiteret æggeblomme
Kr. 120,-

Smørstegt blomkål – Blomkålpure – Blomkålsrudite – Smørsauce
Kr. 120,-

Lammeculotte – Savojkål - Tomat – Vesterhavsost – Kartoffelsauce

Hovedretter

Mørksej – Beurre Noisette – Svampe – Confiteret æggeblomme – Syrlig kartoffel
Kr. 195,-

Oksemørbrad – Ramsløgspesto – Ramsløgsglace - Confiteret pastinak
Kr. 195,-

Dessert / ost

Creme af Blå Kornblomst – Maltpude – Figenkompot – Fennikel
Kr. 115,-

Tærte – Æblekompot – Saltkaramel – Creme Anglaise
Kr. 115,-

Blodappelsin – Honning – Chokolade
Kr. 115,-

Børnemenü

Spørg for 3-retters børnemenü
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

Marineret sild – Karse – Æggeblomme – Rødløg

Rejesalat – Tomat – Urter

Paneret rødspætte – Knust kartoffel - Rogn

Røget kartoffel – Frisk ost – Malt - Rosenkål

Hønsesalat – Bacon – Svampe – Fennikel

Oksefilet – Sprøde løg – Bløde løg – syltede løg

Creme af Blå Kornblomst – Maltpude – Figenkompot – Fennikel
Kr. 115,-

Tærte – Æblekompot – Saltkaramel – Creme Anglaise
Kr. 115,-

Blodappelsin – Honning – Chokolade
Kr. 115,-



Drikkevarer
11.30 – 21.30

Sodavand og Juice

Udvalg af økologiske sodavand og juicer fra Naturfrisk

Mineralvand ad libitum 55 kr.

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

