

RESTAURANT Orangeriet



Kokkens ord om vores 5 retters menu

*"Vi har ladet os inspirere af vinterens sidste skatkammer af råvarer
- hengemte bær, saftige rodfrugter og de sidste sprøde æbler fra sæsonen.*

*Denne menu er skabt med tanke på hyggemad,
hvor især hovedretten emmer af komfort og kærlighed.*

*I februar tog flere af vores kokke og tjenere på en inspirerende tur til Cold Hand Winery.
Her opstod idéen om en vinmenu, der hylder danske vine og deres unikke smagsunivers.*

*Derfor kan du glæde dig til en vinoplevelse, hvor dansk vin spiller hovedrollen
- med mulighed for at supplere med enkelte udenlandske perler.*

Læn dig tilbage, nyd stemningen, og lad smagene tage dig med på en rejse.

- Velbekomme



Snacks & bobler

Start aftenen med snacks og bobler – **115 kr.**

Menu

Torsk – Citrus – Grape – **140 kr.**

...

Ravioli – Romesco – Basilikum – **140 kr.**

...

Spoleben – Solbær – Pastinak – **140 kr.***

...

Gammel Knas – Knækbrød – Hyben – **140 kr.**

...

Tarte Tatin – Æble – Tonkabønne – **140 kr.**

...

5-retters menu - **585 kr.**

Vinmenu (5 glas vin) - **585 kr.**

Smag på vinmenuen - **295 kr.**

* Denne ret kan bestilles som hovedret, inkl. ekstra garniture og kartofler – 240 kr

Ribeye

Pommes Frites – Estragon blanquette

315 kr.

Ostetallerken

Danske oste med hyben og nødder

3 oste 140 kr.

Vinmenu

Alba, Cold Hand Winery, Danmark

*Sauvignon Blanc, Southern Right, Cape, Sydafrika

...

Noble, Andersen Winery – Danmark

*Single Estate Pinot Noir, Winegrowers of Ara, Marlborough, New Zealand

...

Nero, Cold Hand Winery, Danmark

*Rosso di Montalcino, Tenuta Pian delle Vigne, Toscana, Italien

...

Salsa Danica, Cold Hand Winery, Danmark

...

Rancio, Cold Hand Winery, Danmark

...

Vinmenu

1 glas - **175 kr.**

2 glas - **270 kr.**

3 glas - **355 kr.**

4 glas - **450 kr.**

5 glas - **585 kr.**

Smag vinmenu til 5 retters menu - 295 kr.
(Der serveres et lille glas af hver vin fra vinmenuen)

Saftmenu

Bergamotte og agurk

...

Tomatjuice med et hint af trøffel

...

Æble og fermenteret solbær

...

Rabarber- og æblesaft

...

Æble og brændte figer

...

Saftmenu til 5 retters menu - **280 kr.**

Kaffe, te og sødt

Kaffe

Stempelkande	45 kr.
Espresso	30 kr.
Cappuccino	40 kr.
Café Latte	45 kr.
Irish Coffee	85 kr.

Te

Earl Grey	45 kr.
Grøn te	45 kr.
Frugt te	45 kr.
Cool mint	45 kr.

Sødt

3 stk. chokolade m. fyld	60 kr.
2 stk. kransekage	45 kr.

Sæsonens cocktail

Nyd sæsonens cocktail, som i denne omgang er en "Rabarber spritz"
Den består af:

Rabarberlikør
Prosecco
Danskvand
Limesaft

120 kr.

Nyd en forfriskende cocktail i vores bar/lounge område



Del gerne din oplevelse med os og andre, vi sætter pris på din feedback.:

Tripadvisor:



Instagram:



@ORANGERIET.DK