

RESTAURANT Orangeriet



Kokkens ord om vores 5 retters menu

Velkommen til forårets farverige smagsunivers!

Denne menu er skabt med en legende tilgang: Hver ret har sin egen farve som gennemgående tema. Foråret byder på friskhed og fornyelse, og vi har ladet os inspirere af de første spæde råvarer,

Vi starter med en delikat servering af krabbe og asparges, som emmer af sarthed og elegance. Derefter følger en vegetarisk ret, der hylder forårets lethed med nye kartofler, asparges og ramsløg. Til hovedretten skruer vi lidt op for intensiteten med en ret, der kombinerer kylling fra Gothenborg, sort hvidløg og et strejf af peber – en fyldig og smagfuld oplevelse.

Osteretten er en harmonisk kombination af friskheden fra havtorn, sødmen fra gulerod og den cremede perfektion fra Arla Unikas "Rød Løber".

Til slut runder vi af med en dessert, der hylder danske rabarber – brugt på alle tænkelige måder for at fremhæve denne fantastiske råvares unikke karakter.

Lad dig forføre af foråret på tallerkenen – vi glæder os til at forkæle dig!

- Velbekomme



Snacks & bobler

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

Menu

Taskekrabbe – Hvide asparges – Hyldeblomst – **140 kr.**

...

Kartoffel – Ramsløg – Grønne asparges – **140 kr.**

...

Kylling – Porre - Brombær – **140 kr.***

...

Arla Unika : Rød løber – Havtorn - Gulerod – **140 kr.**

...

Marengs – Rabarber - Hibiscus – **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**

Kartoffel – Ramsløg – Grønne asparges – **140 kr.**

Ribeye

Pommes Frites – Estragon blanquette

315 kr.

Ostetallerken

Danske oste med hyben og nødder

3 oste 140 kr.

Vinmenu

Sancerre Blanc, AOP, Les Caillottes, Domaine de la Garenne, Loire, Frankrig

...

Herringbone Hills Sauvignon Blanc, Wine Growers of ARA, Marlborough, New Zealand

...

Chat Sauvage Pinot Noir, Chat Sauvage, Rheingau, Tyskland

...

Sauvignon Blanc Late Harvest, Vina Errazuriz, Casablanca Valley, Chile

...

Rabarberum, Cold Hande 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

Æble

...

Druesaft og citrus

...

Aronia

...

Appelsin

...

Rabarber og hibiscus

...

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 Mojito"

Den består af:

Rabarber sirup
Lys rom
Lime saft
Rørsukker
Dansk vand

120 kr.

Nyd en forfriskende cocktail i vores bar/lounge område

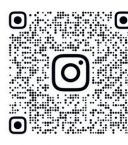


Del gerne din oplevelse med os og andre, vi sætter pris på din feedback.:

Tripadvisor:



Instagram:



@ORANGERIET.DK