

# RESTAURANT Orangeriet

## Kokkens ord om vores 5 retters menu

### **Velkommen til forårets smage i Orangeriet!**

*Vinteren slipper langsomt sit tag, og naturen begynder igen at spire.*

*De første friske råvarer dukker frem*

*- ramsløg og brændenælder fra skoven, sprøde forårsløg og syrlig rabarber fra gartneren.*

*I denne menu har vi samlet nogle af sæsonens bedste råvarer  
og ladet dem møde de sidste varme noter fra vinteren.*

*Resultatet er en menu med lethed, friskhed og dybde  
- hvor forårets grønne smage får lov at folde sig ud.*

*Vi glæder os til at tage jer med på en lille smagsrejse gennem forårets første tegn.*

**- Velbekomme**



Tripadvisor:



Instagram:



@ORANGERIET.DK

## Snacks & bobler

Start aftenen med snacks og bobler – **145 kr.**

## Orangeriet menu

Torsk – Forårsløg – Brændenælde – **140 kr.**

...

Jomfruhummer – Pasta – Estragon – **140 kr.**

...

Cashewnød – Kylling – Rosenpeber – **140 kr.**

...

Lam – Jordskok – Ramsløg – **140 kr.\***

...

Rabarber – Citrontimian – Fløde – **140 kr.**

*Det er muligt at skifte desserten ud med ostevogn i stedet.*

...

5-retters menu - **595 kr.**

6-retters menu (Ostevogn som 6. ret) - **695 kr.**

Vinmenu (5 glas vin) - **595 kr.**

Vinmenu (6 glas vin) - **650 kr.**

Smag på vinmenuen (5 glas vin) - **315 kr.**

Smag på vinmenuen (6 glas vin) - **365 kr.**

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

## Ostevogn

Udvalgte økologiske danske oste, i samspil med sødt og salt

Vi anbefaler 3-5 slags – **140 kr. uanset antal**

## Vinmenu

Sancerre rosé, AOP, Dom de La Garenne, Reverdy, Loire, Frankrig

...

La Cigaralle Blanc, AOP Château de Cayx, Sydfrankrig

...

Cava Reserva de la Familia Brut Nature Rosé Organic, D.O. Reserva, Juve Y Camps, Penedés, Spanien

...

Camins del Priorat, D.O.C.A., Alvaro Palacios, Priorat, Spanien

...

Brachetto d' Acqui, D.O.C.G., Fiocco di Vite, Piemonte, Italien

...

### Priser

1 glas - **185 kr.**

2 glas - **280 kr.**

3 glas - **365 kr.**

4 glas - **460 kr.**

5 glas - **595 kr.**

6 glas - **650 kr.**

Smage vinmenu til 5 retters menu - 315 kr.

Smage vinmenu til 6 retters menu - 365 kr.

(Der serveres et lille glas af hver vin fra vinmenuen)

## Alkoholfri menu

Folk Nordic kombucha med havtorn

...

Brew & Bloom Organic kombucha, København

...

Rosa Rugosa Organic kombucha, København

...

Nordic Grove Organic kombucha, København

...

Fever Tree pink grape tonic

...

Alkoholfri menu til 5 retters menu - **305 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 drink

Nyd sæsonens drink - denne gang en lækker:

*"Hugo spritz"*

Den består af:

Hyldeblomstlikør

Prosecco

Lime

Mynte

**120 kr.**

Nyd en forfriskende cocktail i vores bar/lounge område.

