

RESTAURANT Orangeriet

Kokkens ord om vores 5 retters menu

Forårets fristelser møder sommerens første magi!

Endelig er foråret over os, og sommeren venter lige om hjørnet.

*Asparges, rabarber og skvalderkål står side om side
og får selskab af sæsonens første krabber og unge duer.*

Fra skoven henter vi de spæde skud, som bringer friskhed og lethed til tallerkenen.

Menuen afrundes med jordbær og chokolade – en klassisk kombination, vi aldrig bliver trætte af.

Vi glæder os til at tage dig med gennem sæsonens smage og små øjeblikke af forår og sommer.

- Velkomme



Tripadvisor:



Instagram:



@ORANGERIET.DK

Snacks & bobler

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

Orangeriet menu

Taskekrabbe - Ærter - Kærnemælk

...

Kuller - Brøndkarse - Blanquette

...

Hvide Asparges - Guanciaie - Løvtikke

...

Due - Grønne Asparges - Portvin

...

Hvid Chokolade - Skovmærke - Jordbær

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.**

Sammensæt din egen oplevelse med enkeltretter.

Retterne koster **140 kr.** pr. servering,
mens due som hovedret serveres til **295 kr.**

Ostevogn

Udvalgte økologiske danske oste, i samspil med sødt og salt

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

Vinmenu

Soave, D.O.C. Classico, Costeggiola, Guerrieri-Rizzardi, Veneto, Italien

...

Macon Chardonnay, Domaine Corentin Chavy, Bourgogne, Frankrig

...

Terras Gauda Albarino, DO, Bodegas Terras Gauda, Rias Baixas, Spanien

...

Langhe Nebbiolo Clare JC, DOC, G.D. Vajra, Italien, Piemonte

...

Riesling, Auslese, Schmitt Söhne, Mosel, Tyskland

...

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.**

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

Vinmenu (6 glas vin) - **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

Bee Pollen Organic Alkoholfri, København Kombucha

...

Brew & Bloom Organic Alkoholfri, København Kombucha

...

Arensbak Effervecent Alkoholfri

...

Rosa Rugosa Organic Alkoholfri, København Kombucha

...

Fever Tree Raspberry & Rhubarb Tonic blandet med Rabarber saft fra Smagisk.

...

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:

Prosecco
Hyldeblomst likør
Mynte
Lime
Dansk vand

120 kr.

Nyd en forfriskende cocktail i vores bar/lounge område.

