

Smag på vinteren

Tankerne bag menuen....

Orangeriet tilbyder flere og mindre retter, hvilket giver dig rig mulighed for at smag på flere af sæsonens lækre råvarer.

Vinteren er på vej, og mørket samler sig omkring os,
mens kulden bider i vores kinder.
Indenfor samles vi til hyggestunder med familie og venner

Vi har brugt nogle af de bedste råvarer fra
vinterens store spisekammer.

Havet byder på laks, som vi har sat sammen med sennep og agurk.

På de danske jagtmarker har vi hentet skovens hurtigløber haren,
som vi serverer med korn og svampe.

Fra skønne Djursland har vi fundet den dejlige Djurs gris,
som er sammensat med æbler og løg.

Vinterosten består af Arla Unika´s fantastiske produkter,
der skal nydes med figner og knækbrød.

Desserten i vinterens tegn er sammensat af
gløgg, pære og profiterole.

Du kan også prøv vores femretters julemenu.

Velbekomme!

RESTAURANT
Orangeriet

Smag på vinteren

Menu

Gin gravad laks – Sennep - Agurk * – **125 kr.**

...

And – Brunede kartofler - Rødkål – **125 kr.**

...

Kråser – Jordskokker - Urter – **125 kr.**

...

Djurs Gris – Æbler - Løg * – **125 kr.**

...

Hare – Korn - Bøgehat – **125 kr.**

...

Kalvemørbrad – Grøn kål – Tyttebær * – **125 kr.**

...

Arla Unika – Knækbrød – Syltede figer * – **108 kr.**

...

Kirsebær – Vanilje - Mandler * – **108 kr.**

...

Gløgg – Pære - Profiterole – **108 kr.**

...

* 5-refters julemenu - **495 kr.**

Vin menu - **450 kr.**

1 udvalgt glas fra vinmenu – **100 kr.**

Gl. Skovridergaard bøv af kroghængt højreb med årstidens tilbehør
180 gram 225 kr. / 250 gram 265 kr.

Smag på vinteren

Vin

Riesling Halbtrocken Essence, S.A. Prüm, Mosel, Tyskland

•••

Colle Alto Cabernet, Corte Moschina, Veneto, Italien

•••

Quinta Generación Blanco, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

•••

Chianti Classico, Tenuta di Nozzole, Ambrogio e Giovanni Folonari, Toscana, Italien

•••

Pinot Noir, Domaine Bruno Colin, Chassagne Montrachet, Bourgogne, Frankrig

•••

Sierra Cantabria Crianza, Bodega Sierra Cantabria, Rioja, Spanien

•••

Ruby Port, Fonseca Guimaraens, Oporto, Portugal

•••

Maury Expression, Mas Lavail, Languedoc – Rousillon, Frankrig

•••

Cuvée Trockenbeerenauslese, Weingut Muenzenrieder, Burgenland, Østrig

Vinmenu

1 glas - **100 kr.**

2 glas - **195 kr.**

3 glas - **280 kr.**

4 glas - **365 kr.**

5 glas - **450 kr.**

Smage vinmenu til 5 retters julemenu - **220 kr.**

(Der serveres mindre end et ½ glas af hver vin fra vinmenuen)

Årstidens vin-oplevelse

Hver måned udvælger vi enkelte store vine, som vi også serverer glasvis

2014 Chardonnay Five Soldiers, Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika Mineralske undertoner, kompakt frugt og flot syre	130 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.
2012 Syrah Qupe, Sawyer Lindquist Vineyard, Californien, USA Saffig, frugtig og ligefrem med god kompleksitet	120 kr. pr. glas	615 kr. pr. 1/1 fl.
2012 Château Tronquoy-Lalande, Saint-Éstephe 3. Cru Classé, Bordeaux, Frankrig Kraftig og fyldig venstrebreds Bordeaux	130 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.

Smag på vinteren

Kaffe/Avec

Kaffe

Espresso
Cappucino
Café Latte
Irish Coffee

30 kr.
35 kr.
40 kr.
70 kr.

Te

Earl Grey 40 kr.
Darjeeling 40 kr.
Grøn te 40 kr.

Likør

Bailey´s
Cointreau
Rød Grand Marnier
D.O.M. Benedictine
Disaronno
Rhum Orange Likør
Ron y Café Arakú

45 kr.
40 kr.
50 kr.
50 kr.
45 kr.
55 kr.
65 kr.

Cognac - Brandy

Daniel Bouju - Selection Speciale 50 kr.
Daniel Bouju - Vieille Réserve 80 kr.
Vecchia Romagna 50 kr.

Armagnac

Chateau de Laubade - Bas Armagnac XO 60 kr.

Calvados

Boulard - Grand Solage Calvados Pays D´Auge 50 kr.
Le Premare - Calvados Hors d´Age 55 kr.

Brændevin

Marc De Bourgogne - Joseph Drouhin
Eau de Vie Framboise Sauvage - René de Miscault
Grappa di Barolo - Marchesi

55 kr.
55 kr.
50 kr.

Whisky

Southern Comfort 40 kr.

Blended Scotch Whisky

William Lawson´s 45 kr.
12 års Chivas Regal 45 kr.

Single Malt Scotch Whisky

12 års Glenfiddich 55 kr.
12 års Highland Park 65 kr.
21 års Glenfarclas 95 kr.