

Smag foråret



RESTAURANT
Orangeriet

Marienlundsvej 36 · 8600 Silkeborg · Tel. 87 22 55 00 · orangeriet@orangeriet.dk · www.orangeriet.dk

Smag foråret

Menu

Musling – Skorzonerrod – Mandel – **125 kr.**

...

Løg – Løg – Løg – **125 kr.**

...

Stenbiderrogn – Creme 48% - Urter – **125 kr.**

...

Kylling – Pastinak – Fermenteret agurk – **125 kr.**

...

Slethvar – Ramsløg – Fiskesauce – **125 kr.**

...

Lam – Bede – Birk – **125 kr.**

...

Estragon – Lime – Hvid chokolade – **108 kr.**

...

Kartoffel – Hasselnød – Pære – **108 kr.**

...

Mælk – Havre – Æble – **108 kr.**

...

5-retters menu efter kokkens valg - **495 kr.**

Vin menu - **450 kr.**

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

Entrecôte med årstidens tilbehør

250 gram 265 kr.

Danske oste med sylt og knas

4 oste 125 kr.

Smag foråret

Vin

Macon Villages, Maison J. Faiveley, Bourgogne, Frankrig

...

Chardonnay, Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika

...

Cremant de Bourgogne, Vitteaut-Alberti, Bourgogne, Frankrig

...

Morgon Les Charmes Chateau de Bellevue, Jean Loron, Beaujolais, Frankrig

...

Quinta Generación Blanco, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

...

Gigondas Grand Montmirail, Domaine Brusset, Rhône, Frankrig

...

Tokaji Late Harvest, Tokaj Oremus, Ungarn

...

Le Muscat, Chateau l'Ermitage, Costieres de Nimes, Frankrig

...

Late Harvest Semillion / Gewürtztraminer, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

Vinmenu

1 glas - **100 kr.**

2 glas - **195 kr.**

3 glas - **280 kr.**

4 glas - **365 kr.**

5 glas - **450 kr.**

Smag vinmenu til 5 retters menu - **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, Sydfrankrig Frugtig og med rank syre.	135 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.
2015 Laurel, Cloas Erasmus, Priorat, Spanien. Kompleks, med styrke, fasthed og elegance.	110 kr. pr. glas	585 kr. pr. 1/1 fl.
2016 Nuits St. Georges, 1er Cru Aux Chaignots, Faiveley, Bourgogne, Frankrig. Tanninrig, mørk og kraftig, med noter af solbær.	135 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.

Smag foråret

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.