

Smag sensommeren



RESTAURANT  
Orangeriet

Marienlundsvej 36 · 8600 Silkeborg · Tel. 87 22 55 00 · [orangeriet@orangeriet.dk](mailto:orangeriet@orangeriet.dk) · [www.orangeriet.dk](http://www.orangeriet.dk)

# Smag sensommeren

## Menu

Jomfruhummer – Hybenrose – Fløde – **125 kr.**

...

Saltet makrel – Stikkelsbær – Blomkål – **125 kr.**

...

Kylling – Kantarel – Forårsløg – **125 kr.**

...

Gris – Rødbede – Kartoffel – **125 kr.**

...

Kalv – Majs – Hyldebær – **125 kr.**

...

Torsk – Græskar – Fennikel – **125 kr.**

...

Blåbær – Mælkechokolade – Rosenpeber – **108 kr.**

...

Blomme – Crème Brûlée – Hibiscus – **108 kr.**

...

Kirsebær – Sherry – Hvid chokolade – **108 kr.**

...

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

Vin menu - **450 kr.**

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

Steak af frilandskvæg  
Kartoffel - Frisk salat – Kalveglace – Bearnaisesmør  
**250 gram 298 kr.**

Danske oste med sylt og knas  
**4 oste 125 kr.**

# Smag sensommeren

## Vin

Riesling Kabinett, Fritz Haag, Mosel, Tyskland

...

Chardonnay, Sebastiani, Sonoma, Californien

...

Spätburgunder Trocken, Weingut Goldatzel, Rheingau, Tyskland

...

Carmenère, Casa Silva, Colchagua Valley, Chile

...

Blaufränkisch, Weingut Heinrich, Burgenland, Østrig

...

Pinot Gris, Astrolabe, Marlborough, New Zealand

...

Maury, Mas Lavail, Maury, Frankrig

...

Straw Wine, Rustenberg, Sydafrika

...

Elderton Golden Semillion, Elderton Barossa Valley, Australien

### 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 Pinot Gris Reserve Personelle, F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig.  
Tæt frugt, med berusende intensitet og nærmest sødmefuld rigdom.

130 kr.  
pr. glas

655 kr.  
pr. 1/1 fl.

2015 Le Serre Nuove, Dell Ornellaia, Toscana, Italien.  
Dybe røde bær, med kraftig syre og koncentreret smag.

135 kr.  
pr. glas

695 kr.  
pr. 1/1 fl.

2013 Gevrey Chambertin Les Cazetiers 1. Cru, Masion Faiveley, Bourgogne, Frankrig.  
Silkeagtige tanniner med lang finish og røgede aromaer.

140 kr.  
pr. glas

720 kr.  
pr. 1/1 fl.

# Smag sensommeren

## 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.