

# Smag vinteren

## Tankerne bag menuen....

Orangeriet tilbyder flere små og udsøgte retter, som giver dig rig mulighed for at smage en række af sæsonens lækre råvarer.

Nætterne hører til de allermørkeste, og her først på året står stjernerne klart på himlen. Det er tid til danskernes berømte hygge.

En gammel tommelfingerregel siger, at torsken er bedst i måneder der slutter med "R". Derfor har vi selvfølgelig dansk torsk på menuen, serveret med rosenkål.

Her i kurtiden har vi også valgt at sætte magert kød på kortet i form af vagtel.

Er du til spændende ost, så prøv vores osteret med cremet gedeost og blomsterhonning.

Selv om januar for mange står i slankekurens tegn, så kan du hos os slutte måltidet af med en fristende jordskok dessert.

Vil du overraskes?

Så prøv en 5-retters menu sammensat efter kokkens valg

## Velbekomme!

RESTAURANT  
Orangeriet

# Smag vinteren

## Menu

Rogn – Endivie – Sauce Nage – **125 kr.**

...

Kalveskank – Savoykål – Gulerod – **125 kr.**

...

Torsk – Rødbeder – Sennep – **125 kr.**

...

Rødtunge – Rosenkål – Hvid chokolade – **125 kr.**

...

Svinebryst – Kartoffel – Løg – **125 kr.**

...

Vagtel – Selleri – Svampe – **125 kr.**

...

Fløde – Kaffe – Whisky – **108 kr.**

...

Gedeost – Honning – Havesyre – **108 kr.**

...

Jordskok – Æbler – Brunet smør – **108 kr.**

...

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

Vin menu - **450 kr.**

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

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

# Smag vinteren

## Vin

Sancerre, Guy Saget, Pouilly sur Loire, Frankrig

...

Zweigelt Brilliant , Weingut Ecker-Eckhof, Wagram, Østrig

...

Pinot Gris Reserve, Trimbach, Alsace, Frankrig

...

Chardonnay, Sebastiani, Sonoma County, Californien, USA

...

Geol, Tomas Cusine, Costers del Segre, Spanien

...

Pinot Noir, Maison J. Faiveley, Nuits St. Georges, Bourgogne, Frankrig

...

Madeira Sweet 3 years, Pereira d'Oliveiras, Madeira

...

Riesling Spätlese Niersteiner Hipping, F.K. Schmidt, Rheinhessen, Tyskland

...

Sauternes, Chateau L'Agnet La Carriere, Bordeaux, Frankrig

### 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

2013 Chardonnay Russian River, Ramey, Sonoma County, Californien, USA. Fyldig og vedholdende smag med flot syre.	130 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.
2010 Pinot Noir Barrel Selection, Bannock Brae Estate, Central Otago, New Zealand. Harmonisk og velsmagende med delikat frugt.	105 kr. pr. glas	550 kr. pr. 1/1 fl.
2015 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero, Spanien. Økologisk, robust og frugtig Sisseck vin.	130 kr. pr. glas	695 kr. pr. 1/1 fl.

# Smag 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.