

HOLME GAARD VÆRK

Gammeldagsmodnede sild, sennepscreme, kapers,
skalotteløg, sennepskorn
98.-

Rejesalat, æg, syltede løg, spinat, havesyre
165.-

Rødspætte, remoulade, citron, dild
138.-

Tilvalg kapersremoulade, rejer, tyttebær +35.-

Stenbiderrogn, vaffel, rørt rygeost, purløg
158.-

Hønsesalat, drueagurk, fennikel, marinerede bitre salater
138.-

Rørt tatar af kalveinderlår, smørfriteret surdej, tomater i variation
145.-

Tarteletter

Brisler, kalvetunge, hengemt selleri, persille
165.-

3 oste – Sylt – Knækbrød – Smørristet rugbrød
125.-

5 oste - Sylt – Knækbrød – Smørristet rugbrød
195.-

Rabarber tærte

Rabarber i forskellige tekstur
98.-

HOLME GAARD VÆRK

Frokostbordet serveret over 3 serveringer

*Serveret sharing style med brød og smør
(Bestilles af hele bordet)*

Gammeldagsmodnede sild
Sennep, kapers, skalotteløg

Dansk rødspætte
Kapersremoulade, rejer, tyttebær

Stenbiderrogn
Vaffel, rørt rygeost, purløg

Hønsesalat
Drueagurk, fennikel, marinerede bitre salater

Tartelet
Brisler, kalvetunge, hengemt selleri, persille

Rabarber tærte
Rabarber i forskellige tekstur

385.-

Tilkøb af to danske oste, sylt, smørristet rugbrød +65,-

HOLME GAARD VÆRK

Filtreret vand med/uden brus

35,-

Sodavand

Pepsi - Pepsi Max - Appelsin – Lemon – Faxe Kondi – Faxe Kondi Zero

38,-

Soft

Hyldeblomst - Fersken – Æble - Citron

40,-

Fadøl - Lille 0,3 L/ Normal 0,5 L

Økologisk Classic - Fuglsang Pilsner

55,- / 70,-

Craft Brew på fad - Lille 0,3 L/ Normal 0,5 L

Mørk Mumme – Bryggerens Udvalgte

60,- /75,-

Næstved Bryghus 0,5L

Suså - Brun - Værk – Slat – Havn – Fest

75,-

Alkoholfri øl

It's all or nothing 0,5% 0,5L - Hazy IPA 0,5% 0,5L - Royal Pilsner 0,0% 0,33L

75,-/75,-/45,-

Snaps

Holmegaard Snaps

10,- pr. cl.

Linie Port Cask - Harald Jensen

55,- 4 cl.

Vin på glas

(Spørg din tjener om dagens vine på glas)

Fra 85,-

Varme Drikke

Cafe Latte – Cappuccino – Varm Kakao – Double Espresso

Cortado - Americano – Espresso – The – Chai Latte

40,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Vinkort

Mousserende vin

Cava Rosé, Marques de Grinon, Penedés
295,-

Philippe Prié, Brut, Champagne
675,-

Leclerc Briant, Réserve Brut, Champagne
765,-

Hvidvin

Ste. Michelle Vineyards, Chardonnay, Columbia Valley
395,-

Pinot Grigio, Sonnweiler, Vignetti Delle Dolomit
375,-

La Grande Colombe, Vieille Vignes, Chardonnay, Pays d'Oc
350,-

Urban Riesling, Nik Weis, Mosel
375,-

Gies, Rodrigo Mendez, Albarino, Rias Baixas
475,-

Experimental Minimalist Wines, Chenin Blanc, Western Cape
475,-

2021 Sancerre Le Rochoy, Laforte, Sauvignon Blanc, Loire
595,-

2018 Chablis Fourchaume Premier Cru, Louis Jadot, Chardonnay, Bourgogne
610,-

Restaurant Holmegaard
En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Rosé

Fil d'Ariane Rosé, Domaine Des Peirecédés, Côtes du Provence

415,-

La Joven Rosado, Hacienda El Espino, Almanza

295,-

Rødvin

Chianti Classico, Vallepiciola, Sangiovese, Toscana

495,-

Pertinace, Barbera d'Alba, Piemonte

375,-

Black Ink, Old Vine Zinfadel, Lodi

375,-

El Rapolao, Raúl Pérez, Mencia/Bastardo/Alicante Bouchet, Bierzo

445,-

Experimental Noir, Minimalist Wines, Syrah/Cinsaut, W.O. Western Cape

475,-

2017 Barolo, La Pieve, Nebbiolo, Piemonte

695,-

2017 Brunello di Montalcino, Caparzo, Sangiovese, Toscana

855,-

2019 Berardenga Chianti Classico, Fèlsina, Sangiovese, Toscana

575,-