

HOLME GAARD VÆRK

Frokost

(Vi anbefaler 2-3 retter)

Gammeldagsmodnet sild

Rygeostcreme, hasselnød, kapers, brunet smør
110,-

Rødspætte

Remoulade, citron, urtesalat
125,-

Tilvalg: Kapersremoulade, rejer, tyttebær + 45,-

Hønsesalat

Bacon, drueagurk, svampe, radicchio, feldsalat
118,-

Tatar af håndskåret kalveinderlår

Kartoffel, tomat, mild chilli, marinerede bitre salater
138,-

Roastbeef

Estragonremoulade, syltede løg, peberrod
135,-

Holmegaard's frokostbord (*bestilles af hele bordet*)

2 serveringer

Sild – Rødspætte – Hønsesalat – Roastbeef
Serveres sharing style med brød og smør
345,-

Holmegaard's frokostbord (*bestilles af hele bordet*)

3 serveringer

Sild – Rødspætte – Hønsesalat - Tatar - Roastbeef - Chokoladekugle
Serveres sharing style med brød og smør
428,-

Oste

3 danske oste, sylt, knækbrød, smørristet rugbrød
145,-

Det søde

Chokoladekugle
Kaffe, karamel, rabarber
110,-

3 stk. sødt til kaffen
75,-

(Børn halv størrelse – halv pris)

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

Næstved Bryghus

Flaskeøl 0,5L

75,-

P.... Bryg (5,7%)

Påskebryg som passer helt perfekt til vores frokostbord! En gylden, overgæret øl som er inspireret af traditionelle belgiske øl.

Suså - Åmandens Bryg (3,1%)

En frisk, næsten blomsteragtig duft og smag. Passer perfekt til en forårs- eller sommerdag, hvor tørsten skal slukkes eller til det danske frokostbord.

Holmegaard Værk (5,5%)

Holmegaard Værk er en blød blanding mellem en Classic og en pilsner. Brygget på bygmalt samt humle. Perfekt efter – eller før – en tur på Holmegaard Værk.

Havn – Havnebajer (5,5%)

Havnebajer er en mahognifarvet, undergæret øl som udelukkende er brygget på pilsnermalt og ristede malte. En luksus "Classic" som passer perfekt til at få slukket tørsten og med god fylde og maltkarakter.

Slat – Slattenpatten (6,0%)

Opkaldt efter Abel Schrøders træskulptur i Vejlø Kirke. En lækker lys gylden farve, passer perfekt til det kolde bord. Brygget på vand, hvede og pilsnermalt.

Fest (7,1%)

Fest er brygget på pilsner- og hvedemalt og ægte Champagnegær. Den har en lys farve, smagen er sød og syrlig - næsten vinøs. På trods af at alkoholprocenten er 7,1 er den let drikkelig.

Brun – Brown Ale (5,5%)

En god gedigen overgæret øl som er brygget på specialbehandlede og ristede malte, som giver en god maltkarakter med noter af karamel.

I.P.A – Indian Pale Ale (6,0%)

Lys gylden, blomsteragtig og med lidt citrus. Smagen er frisk med en let bitter humlesmag.

HOLME GAARD VÆRK

Fadøl

Lille 0,3 L/ Stor 0,5 L

60,-/75,-

Royal Classic – Fuglsang Pilsner

Mørk Mumme – Bryggerens Udvalgte

Alkoholfri øl

0,5% It's Øll or Nothing, Næstved Bryghus 0,5L

75,-

0,5% Hazy IPA, Schøitz 0,5L

75,-

0,0% Royal Pilsner 0,33L

45,-

Holmegaards snaps

Vores hjemmelavede snaps (flere varianter)

10,- pr. cl.

Snaps, 2cl./4 cl

Aalborg Taffel Akvavit- Linie Aquavit Port Casks

25,-/45,-

Sodavand

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

38,-

Saft fra Rebæl

Hyldeblomst – Fersken - Rabarber – Æble – Citron

40,-

Holmegaards hjemmelavede most

55,-

Filtreret vand ad libitum (per. person)

Med/uden brus

35,-

Kaffe

Cafe Latte, Cappuccino, Double Espresso, Cortado, Americano

40,-

Tilvalg, sirup: karamel, kokos

5,-

Chai Latte Vanilje, Varm Kakao, Iskaffe

45,-

Te

Flere varianter fra Østerlandsk og Chaplon

38,-

HOLME GAARD VÆRK

Mousserende vin

Champagne

NV Champagne Grand Cru, Bernard Remy, Champagne	665,-
NV Brut Grande Reserve, André Clouet, Champagne	665,-
NV Champagne Grains de Celles Rosé, Pierre Gerbais, Champagne	685,-
NV Champagne Blanc de Noirs, Luc Merat, Champagne	825,-

Øvrige

2023 Perle, Ørnberg, Sjællands Odde	495,-
NV Cava Rosé, Marques de Grinon, Penedés	335,-
NV Granatæblecider, Val de France (<i>alkoholfri</i>)	75,-/195,-

Rosévin

Frankrig

2022 Fil d'Ariane Rosé, Domaine Des Peirecédes, Côtes du Provence	415,-
---	-------

Hvidvin

På glas

<i>Dagens udvalgte glas</i>	85,-
-----------------------------	------

Danmark, Østrig og Tyskland

2023 Jørgen, Ørnberg, Sjællands Odde	495,-
2023 Terrassen Grüner Veltliner, Leth, Niederösterreich	355,-
2023 Essence, Riesling Halbtrocken, Prüm, Mosel	375,-
2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe	385,-
2023 Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau (<i>alkoholfri</i>)	295,-
2022 Riesling Bockstein Kabinett, Nik Weis, Mosel	535,-
2022 Schiefer Riesling Magnum, Nik Weis, Mosel	695,-
2022 Riesling Trocken, "Vom Schiefer", Sturm, Mittelrhein	495,-

Italien, Spanien og Slovenien

2022 Pinot Grigio, Sonnweiler, Vignetti Delle Dolomit	335,-
2023 Albarino de Fefinanes, Bodegas Fefinanes, Rais Baixas	455,-
2022 Sauvignon Blanc, Laderas de Romeo, Murcia	345,-
2022 Furmint, Verus Vineyards, Ormoz	395,-
2023 Sauvignon Blanc, Verus Vineyards, Ormoz	395,-
2023 Villa Mottura Fiano, Salento	375,-
2023 Roero Arneis, Giuseppe Bordone, Piemonte	385,-

HOLME GAARD VÆRK

Frankrig

2022 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley, Bourgogne	510,-
2022 Bourgogne Aligote "Les Pierres", Domaine Bader Mimeur, Bourgogne	420,-
2020 Mâcon La Roche Vineuse Elevé en Fût de Chêne, Domaine Château Chardon, Bourgogne	460,-
2021 Pouilly-Fumé, Fines Caillottes, Jean Pabiot, Loire	520,-
2020 Savigny les Beaune Les Goudelettes, Domaine Rion	625,-
2023 Sancerre, Cedrick Bardin, Loire	495,-
2021 Chablis, Saint Pierre, Le Domaine d'Henri, Bourgogne	575,-
2022 Chassagne-Montrachet, Domaine Faiveley, Bourgogne	1295,-
2022 Pouilly Fuisse Pierres a Canards, Pierre Vessigaud, Bourgogne	785,-
2022 Aloxe Corton Blanc, Domaine Michel, Bourgogne	1375,-
2022 Pernand Vergelesses Blanc, Domaine Michel, Bourgogne	955,-
2022 Saint Aubin, Charles Vienot, Bourgogne	815,-
2018 Meursault Premier Cru "Les Genevrières", Vincent Girardin, Bourgogne	1535,-

USA

2020 Chardonnay Russian River, Ramey, Californien	655,-
2021 Chardonnay, Searby Vineyard, Cruess, Sonoma Coast, Californien	620,-
2021 Fiano, Cruess, Russian River Valley, Californien	580,-

HOLME GAARD VÆRK

Rødvin

På glas

Dagens udvalgte glas

85,-

Tyskland og Slovenien

2020 Pinot Noir Freiherr Von Göler, Burg Ravensburg, Baden

385,-

2017 Pinot Noir, Verus Vineyards, Ormoz

495,-

Spanien

2021 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero

775,-

Italien

2020 Chianti Classico, Vallepiciola, Sangiovese, Toscana

435,-

2021 Zero Puro Mineraliae, Montepulciano d'Abruzzo

325,-

2023 Villa Mottura Primitivo, Salento

375,-

2023 Barbera d'Alba Pistin, Giacomo Grimaldi, Piemonte

365,-

2020 Barolo, Giacomo Grimaldi, Piemonte

665,-

2017 Brunello di Montalcino, Caparzo, Sangiovese, Toscana

755,-

2019 Berardenga Chianti Classico, Fèlsina, Sangiovese, Toscana

575,-

2019 Barberesco, Cantina del Pino, Piemonte

695,-

Frankrig

2022 Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley, Bourgogne

525,-

2020 Bourgogne du Chateau Rouge Ch. De Marsannay, Bourgogne

545,-

2022 Cairanne Les Travers, Domaine Brusset, Rhone

365,-

2019 Chateau de Beaucastel Rouge, Châteauneuf-du-Pape (37,5 cl.)

645,-

2020 Côte Rotie, Domaine Gerard, Côte Rotie

995,-

USA

2020 Annabella Pinot Noir, Michael Pozzan Winery, Russian River Valley

510,-

2021 Zinfandel Reserve, Backwoods, Lodi, Californien

385,-