

# HOLME GAARD VÆRK

## Smørrebrød

Gammeldagsmodnede sild, peberrods emulsion, syltede perleløg  
98.-

Stegte sild, kartoffelsalat med rygeost, radise  
115.-

Rejer, brioche, syltede tomat, avocado, sauce mousseline  
178.-

Rødspætte, remoulade, citron, urtesalat  
138.-

*Tilvalg kapersremoulade, rejer, tyttebær +35.-*

Kartoffel, løvstikkecreme, kyllingeskind, syltet og ristet løg  
135.-

Hønsesalat med bacon, drueagurk, fennikel, marinerede bitre salater  
145.-

Rørt tatar af kalveinderlår, peber, grillet sommerløg, ribs, mandler  
148.-

Dansk gris, sommerkål, fermenteret hvidløgs mayonnaise, flæskesvær  
138.-

# HOLME GAARD VÆRK

## Frokostretter

Holmegaards stjerneskud  
Rødspætter, håndpillede rejer, grillet citron, skaldyrs blanquette  
245.-

Koldrøget Ådal ørred  
Bitre salater, danske ærter, hyldeblomstgel, æble  
210.-

Tarteletter  
Brisler, kalvetunge, ærter, purløg  
175.-

## **Holmegaard's sommerbord**

*Køkkenet har sammensat menuen  
Serveret sharing style med brød og smør over 2 serveringer  
(Bestilles af hele bordet)*  
385.-

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

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

Koldskål Panna Cotta  
Skovmærke is, danske jordbær og rabarber  
98.-

Jordbær tærte  
Vaniljecreme, ristet chokolade, hybenrose  
98.-

# HOLME GAARD VÆRK

## Lounge

(11:30-15:30)

### Drinks

Gin/Tonic - Gin/Lemonade – Aperol/Spritz  
85.-

### Softdrinks

Holmegaard's Lemonade - Granatæble cider  
68.-

### Holmegaard's snack servering

3 slags udvalgt af køkkenet  
65.-

### Østers

Nautrel – Asier/Dild – Gratineret  
30.- pr. stk.  
*Perle, Ørnberg, Sjællands Odde, 125.-*

### Baerii Caviar fra Rogn 15gr.

Vaffel, løg, creme fraiche  
240.-  
*Perle, Ørnberg, Sjællands Odde, 125.-*

### Sprødt og blødt

Nødder, grissini, oliven  
45.-

### Grignotons pølser

45.-

### Kroketter

45.-

### Krystader

45.-

**Restaurant Holmegaard**  
En del af Holmegaard Værk

# HOLME GAARD VÆRK

## Sodavand

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

38,-

## Saft

*Hyldeblomst - Fersken – Æble - Citron – Solbær - Rabarber*

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 Øll or Nothing 0,5% 0,5L - Hazy IPA 0,5% 0,5L - Royal Pilsner 0,0% 0,33L*

75,-/75,-/45,-

## Snaps

*Holmegaard Snaps (flere varianter)*

10,- pr. cl.

*Linie Port Cask - Harald Jensen*

55,- 4 cl.

## 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

## Vine på glas

### Mousserende

NV Cava Brut Rosé, Marqués Grinón, Penedés  
85,-

2023 Perle, Ørnberg, Sjællands Odde  
125,-

Granatæblecider, Val de France (*alkoholfri*)  
55,-

### Hvidvin

Dagens udvalgte glas  
85,-

2023 Riesling Halbtrocken Essence, Prüm, Mosel  
95,-

2022 Sauvignon Blanc, Jean Pabiot, Poilly-Fumé  
115,-

2023 Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau (*alkoholfri*)  
75,-

### Rosévin

2022 Joven Garnacha, Hacienda El Espino, Almansa  
85,-

### Rødvine

Dagens udvalgte glas  
85,-

2020 Pinot Noir Freiherr Von Göler, Burg Ravensburg, Baden  
95,-

# HOLME GAARD VÆRK

Vinkort

## Mousserende

NV Cava Rosé, Marques de Grinon, Penedés

335,-

2023 Perle, Ørnberg, Sjællands Odde

495,-

NV Champagne Grand Cru, Bernard Remy, Champagne

665,-

NV Brut Grande Reserve, André Clouet, Champagne

665,-

NV Champagne Grains de Celles Rosé, Pierre Gerbais

685,-

## Rosévin

2022 Fil d'Ariane Rosé, Domaine Des Peirecédés, Côtes du Provence

415,-

2022 La Joven Rosado, Hacienda El Espino, Almanza

325,-

## Alkoholfri

2023 Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau (*alkoholfri*)

295,-

Granatæblecider, Val de France (*alkoholfri*)

195,-

**Restaurant Holmegaard**

En del af Holmegaard Værk

# HOLME GAARD VÆRK

Hvidvin

2022 Pinot Grigio, Sonnweiler, Vignetti Delle Dolomit  
335,-

2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe  
385,-

2022 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley, Bourgogne  
510,-

2022 Bourgogne Aligote "Les Pierres", Domaine Bader Mimeur, Bourgogne  
420,-

2020 Savigny les Beaune Les Goudelettes, Domaine Rion  
625,-

2023 Riesling Halbtrocken Essence, Prüm, Mosel  
375,-

2023 Jørgen, Ørnberg, Sjællands Odde  
495,-

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

2023 Albarino de Fefinanes, Bodegas Fefinanes, Rais Baixas  
455,-

2021 Chablis, Saint Pierre, Le Domaine d'Henri, Bourgogne  
575,-

2022 Sauvignon Blanc, Laderas de Romeo,  
345,-

2023 Terrassen Grüner Veltliner, Leth, Niederösterreich  
355,-

2020 Chardonnay Russian River, Ramey, Californien  
655,-

**Restaurant Holmegaard**  
En del af Holmegaard Værk

# HOLME GAARD VÆRK

## Rødvin

2022 Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley, Bourgogne  
525,-

2020 Chianti Classico, Vallepiciola, Sangiovese, Toscana  
435,-

2021 El Rapolao, Raúl Pérez, Mencia/Bastardo/Alicante Bouchet, Bierzo  
415,-

2021 Zero Puro Mineraliae, Montepulciano d'Abruzzo  
325,-

2022 Cairanne Les Travers, Domaine Brusset, Rhone  
365,-

2023 Barbera d'Alba Pistin, Giacomo Grimaldi, Piemonte  
365,-

2017 Barolo, La Pieve, Nebbiolo, Piemonte  
675,-

2020 Bourgogne du Chateau Rouge Ch. De Marsannay  
545,-

2020 Annabella Pinot Noir, Michael Pozzan Winery, Russian River Valley  
510,-

2017 Brunello di Montalcino, Caparzo, Sangiovese, Toscana  
755,-

2019 Berardenga Chianti Classico, Fèlsina, Sangiovese, Toscana  
575,-