

HOLME GAARD VÆRK

Smørrebrød

Gammeldagsmodnede sild, æg, karry, løg
98.-

Stegte sild, bløde løg, sennep, perleløg, fedtegrever
125.-

Røget makrel, æggeblommecreme, peberrod, radise
138.-

Rødspætte, remoulade, citron, urtesalat
145.-

Tilvalg kapersremoulade, rejer, tyttebær +35.-

Æg, bacon, peber, tomater i variation
135.-

Kantareltoast, majs, trøffel, løvstikke
155.-

Hønsesalat med bacon, drueagurk, jordskok, marinerede bitre salater
148.-

Håndskåret tatar af kalveinderlår, svampe, asier, friteret sennepskorn
155.-

"Bøf bearnaise" roastbeef, pommesteg, løg i variation, bearnaise
158.-

HOLME GAARD VÆRK

Frokostretter

Varmrøget laks

Granny Smith æble, salte mandler, frisee, syrnede fløde

195,-

Hummer tærte

Avocado, løg, syrlig spæde salater

198,-

Tilvalg Baerii Caviar fra Rogn 195.-

Lufttørret skinke

Brioche, æg, porre, vesterhavsost

178,-

Holmegaard's frokostbord

Køkkenet har sammensat menuen

Serveres sharing style med brød og smør

(Bestilles af hele bordet)

Den lille frokost over 2 serveringer

295,-

/

Den store frokost over 3 serveringer

395,-

3 eller 5 danske oste – Sylt – Knækbrød – Smørristet rugbrød

125.- / 195.-

Mørk chokolade, brombær, marengs, flødeis

98.-

Holmegaards "København ridder"

Karamelliseret brioche, ananas, karamel, hvid chokolade

110.-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

**HOLME
GAARD
VÆRK**
Vine på glas

Mousserende vin

Cava Brut Rosé, Marqués Grinón, Penedés
85,-

Perle, Ørnberg, Sjællands Odde
125,-

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

Hvidvine

Dagens udvalgte glas
85,-

2023 Riesling Halbtrocken Essence, Prüm, Mosel
95,-

2022 Pinot Grigio, Sonnweiler, Vignetti Delle Dolomit
110,-

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

Rosévine

Joven Garnacha, Hacienda El Espino, Almansa
85,-

Rødvine

Dagens udvalgte glas
85,-

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

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 - Solbær - Rabarber – Æble - Citron
40,-

Fadøl - Lille 0,3 L/ Normal 0,5 L

Økologisk Classic - Fuglsang Pilsner
58,- / 73,-

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

Mørk Mumme – Bryggerens Udvalgte
63,- / 78,-

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
10,- pr. cl.

Linie Port Cask – Aalborg Taffel
55,- 4 cl.

Varme Drikke

Cafe Latte – Cappuccino – Varm Kakao – Double Espresso
Cortado - Americano – Espresso – The – Chai Latte
40,-

3 stk. sødt til kaffen

48,-

HOLME GAARD VÆRK

Vinkort

Mousserende vin

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,-

Hvidvin

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

2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe, 385,-

2022 Riesling Bockstein Kabinett, Nik Weis, Mosel, 535,-

2022 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley, Bourgogne, 510,-

(fortsættes på næste side...)

HOLME GAARD VÆRK

- 2022 Schiefer Riesling MG, Nik Weis, Mosel, 695,-
- 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 Sancerre, Cedrick Bardin, Loire, 495,-
- 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,-
- 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 Genevrieries", Vincent Girardin, Bourgogne, 1535,-

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 Barolo, Grimaldi, Piemonte, 665,-
- 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,-
- 2020 Pinot Noir Freiherr Von Göler, Burg Ravensburg, Baden, 385,-
- 2019 Chateau de Beaucastel Rouge, Châteauneuf-du-Pape (37,5 cl.), 645,-
- 2020 Côte Rotie, Domaine Gerard, Côte Rotie, 995,-
- 2021 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero, 775,-
- 2019 Barberesco, Cantina del Pino, Piemonte, 695,-