

HOLME GAARD VÆRK

Menu

Smørrebrød *(Vi anbefaler 2 stykker)*

Gammeldagsmodnet sild, kartoffelsalat, kapers, rå løg	110,-
Håndpillede rejer, avocado creme, smørstegt brioche	125,-
Pankopaneret fladfisk, remoulade, citron, urtesalat	130,-
Tilvalg: håndpillede rejer, kapersremoulade, tyttebær	+45,-
Hønsesalat, bacon, drueagurk, svampe, bitre salater	120,-

Holmegaards frokostbord *(skal bestilles af hele bordet)*

295,-

Sild — Rejer - Hønsesalat

- Tilkøb: pankopaneret fladfisk 40,-

Serveres sharing style med brød og smør

(Priserne er per person)

Sandwich og salat

Sandwich med okse, bearnaiscreme, salater, spirer, sylt, Efterglød 165,-

Salat med spidskål, tomat, sylt, cremet ost, ristede kerner,
serveres med surdejsbrød og smør 135,-
 Tilvalg: laks +25,-

Ost, sødt og til kaffen

Ostetallerken med hjemmesylt og sprødt 145,-

Surdejsbolle med ost og sæsonens marmelade 45,-

Croissant 38,-

Holmegaards intense chokoladekage 65,-

Chokolade cookie 35,-

Til børn

Kyllingespyd, grønt, surdejsbolle, smør 95,-

HOLME GAARD VÆRK

Fadøl

Lille 0,3 L/ Stor 0,5 L

60,-/75,-

Royal Classic – Fuglsang Pilsner

Mørk Mumme – Bryggerens Udvalgte

Alkoholfri øl

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

75,-

0,5L Hazy IPA, Schøtitz 0,5%

75,-

0,33L Royal Pilsner 0,0%

45,-

Næstved Bryghus

0,5L, Flaske

75,-

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

Vine på glas

2023 Sauvignon Blanc, Clément & Florian Berthier, Coteaux du Giennois, Loire	85,-
2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe	95,-
2023 Chablis Secret, Domaine Heimbourger, Bourgogne	110,-
2023 Villa Aix Rosé Coteaux d'Aix en Provence	85,-
2023 Signature Pinot Noir, Nicolas Potel, Vin de France	95,-

Holmegaards snaps

Vores hjemmelavede snaps (flere varianter)	10,- pr. cl.
--	--------------

Snaps

2cl./4cl. Aalborg Taffel Akvavit- Linie Aquavit Port Casks	25,-/45,-
--	-----------

Sodavand

25 cl. Pepsi - Pepsi Max - Appelsin – Lemon – Faxe Kondi – Faxe Kondi Zero	38,-
--	------

Saft fra Rebæl

265 ml. Hyldeblomst – Fersken - Rabarber – Æble – Citron	40,-
--	------

Smoothie fra Innocent

30,-

Filtreret vand ad libitum

25,-

Med brus/uden brus

(Prisen er per. person)

Kaffe

Café Latte, Cappuccino, Double Espresso, Cortado, Americano	40,-
---	------

- Tilvalg af karamelsirup.	5,-
----------------------------	-----

Chai Latte Vanilje, Varm Kakao, Iskaffe	45,-
---	------

Te

Flere varianter fra Østerlandsk og Chaplon	38,-
--	------

Mousserende vin

Champagne

NV Brut Grande Reserve, André Clouet, Champagne	665,-
NV Champagne Grand Cru, Bernard Remy, Champagne	685,-
NV Champagne Grains de Celles Rosé, Pierre Gerbais, Champagne	695,-
NV Champagne Blanc de Noirs, Luc Merat, Champagne	825,-

Øvrige

NV Granatæblecider, Val de France (<i>alkoholfri</i>)	195,-
2023 Perle, Ørnberg, Sjællands Odde	495,-
NV Cava Rosé, Marques de Grinon, Penedés	335,-
2020 Vignoble des 2 Lunes Crémant d'Alsace Organic Comète, Alsace	475,-
NV Cremant de Bourgogne Brut, Henri Champliau, Bourgogne	525,-
NV Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry, Ruiol Castel Follador	395,-

Hvidvin

Danmark, Østrig og Tyskland

2023 Jørgen, Ørnberg, Sjællands Odde	495,-
2022 Rös Solaris, Dyrehøj Vingaard, Røsnæs	565,-
2023 Terrassen Grüner Veltliner, Leth, Niederösterreich	355,-
2022 Leindl Grüner Veltliner Langenlois Kamptal	405,-
2022 Riesling Trocken "Vom Schiefer", Sturm, Mittelrhein	495,-
2023 Riesling Trocken, Emrich Schönleber, Nahe	385,-
2023 Essence, Riesling Halbtrocken, Prüm, Mosel	375,-
2022 Riesling Bockstein Kabinett, Nik Weis, Mosel	535,-
2022 Schiefer Riesling Magnum, Nik Weis, Mosel	695,-
2023 Riesling, Weingut Goldatzel, Rheingau (<i>alkoholfri</i>)	295,-

(Hvidvin fortsætter på næste side...)

HOLME GAARD VÆRK

Italien, Spanien, Portugal og Slovenien

2023 Villa Mottura Fiano, Salento	365,-
2023 Roero Arneis, Giuseppe Bordone, Piemonte	385,-
2023 Scalunera Bianco Etna, Torre Mora, Sicilien	425,-
2023 Pinot Grigio, Cantina Puiatti, Friuli-Venezia Giulia	405,-
2022 Sauvignon Blanc, Laderas de Romeo, Murcia	345,-
2023 Albarino, Immortalis, Rias Baixas	415,-
2019 Alvarinho, Milagres by Quinta da Pedra, Minho, Vinho Verde	585,-
2022 Furmint, Verus Vineyards, Ormoz	395,-
2023 Sauvignon Blanc, Verus Vineyards, Ormoz	395,-

Frankrig

2018 Riesling Roche Granitique, Domaine Kirrenbourg, Alsace	485,-
2021 Pouilly-Fumé, Fines Caillottes, Jean Pabiot, Loire	520,-
2023 Sancerre, Cedrick Bardin, Loire	495,-
2023 Sauvignon Blanc, Clément & Florian Berthier, Coteaux du Giennois, Loire	375,-
2023 Signature Chardonnay, Nicolas Potel, VDF	365,-
2023 Mâcon-Village Blanc, Nicolas Potel, Bourgogne	425,-
2022 Bourgogne Blanc, Domaine Sylvain Bzikot, Bourgogne	435,-
2022 Bourgogne Blanc Chardonnay, Faiveley, Bourgogne	510,-
2023 Chablis Secret, Domaine Heimbouger, Bourgogne	525,-
2020 Savigny les Beaune Les Goudelettes, Domaine Rion, Bourgogne	625,-
2022 Pouilly Fuisse Pierres a Canards, Pierre Vessigaud, Bourgogne	785,-
2022 Saint Aubin, Charles Vienot, Bourgogne	815,-
2022 Pernand Vergelesses Blanc, Domaine Michel, Bourgogne	955,-
2022 Chassagne-Montrachet, Domaine Faiveley, Bourgogne	1295,-
2018 Meursault Premier Cru "Les Genevrières", Vincent Girardin, Bourgogne	1535,-

Rosévin

Frankrig

2022 Fil d'Ariane Rosé, Domaine Des Peirecédès, Côtes du Provence	415,-
2023 Villa Aix Rosé Coteaux d'Aix en Provence	395,-
2023 Grenache Noir, Porcelaine Rosé, Pays d'Oc	365,-
2023 Grenache Rosé, Cevennes Wines, Rhône	345,-
2022 Sancerre Rosé, Domaine Guilleraut Fargette, Loire	445,-

HOLME GAARD VÆRK

Rødvin

Slovenien, Spanien, New Zealand og USA

2017 Pinot Noir, Verus Vineyards, Ormoz	495,-
2021 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero	775,-
2020 Annabella Pinot Noir, Michael Pozzan Winery, Russian River Valley	510,-
2021 Zinfandel Reserve, Backwoods, Lodi, Californien	385,-
2022 Pinot Noir, Hunter's, Marlborough	575,-

Italien

2021 Zero Puro Mineraliae, Montepulciano d'Abruzzo	325,-
2023 Sangiovese/Primitivo, Maestro, Apulien	325,-
2023 Villa Mottura Primitivo, Salento	375,-
2019 Berardenga Chianti Classico, Fèlsina, Sangiovese, Toscana	575,-
2017 Brunello di Montalcino, Caparzo, Sangiovese, Toscana	755,-
2023 Barbera Appassimento Rinaldi Piemonte	445,-
2020 Barolo, Giacomo Grimaldi, Piemonte	665,-
2019 Barberesco, Cantina del Pino, Piemonte	695,-

Frankrig

2020 Domaine Le Clos Des Lumieres Cotes du Rhône	325,-
2022 Cairanne Les Travers, Domaine Brusset, Rhone	365,-
2023 Signature Pinot Noir, Nicholas Potel, VDF	385,-
2022 Bourgogne Rouge Pinot Noir, Faiveley, Bourgogne	525,-
2020 Bourgogne du Chateau Rouge Ch. De Marsannay, Bourgogne	545,-
2019 Chateau de Beaucastel Rouge, Châteauneuf-du-Pape (37,5 cl.)	645,-
2020 Côte Rotie, Domaine Gerard, Côte Rotie	995,-

Søde vine

2023 Blue Moscatel, Cosecheros & Criadores, Vino de la Tierra de Castilla	355,-
2013 Colheita Otima Port, Warre's	585,-
NV Porto Tawny Reserva, Quinta Fonte Nova, Portugal	875,-
2023 Expression, Mas Lavail, Maury	415,-