

# HOLME GAARD VÆRK

Gammeldagsmodnede sild – æble – agurk – peberrod  
98.-

Rejesalat – avocado – fermenteret asparges – æggeblomme  
165.-

Rødspætte – remoulade – citron – dild  
135.-

*Tilvalg rejer og citronmayonnaise +35.-*

Svampetoast – brioche – syltet kål – gammel knas  
138.-

Pata negra – spinat – pocheret æg – hollandaise – piement d'espelette  
145.-

Tatar af kalveinderlår rørt med estragon – sennepskorn –  
æggeblomme – kartoffel  
145.-

Holmegaards pariserbøf af Krogmodnet dansk oksehøjreb –  
Smørfriteret brød – pickles – rødbede – kapers – løg – peberrod – æggeblomme  
275.-

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

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

Æble, kardemomme, brunet smør, chokolade  
98.-

# HOLME GAARD VÆRK

## Frokostbordet serveret over 3 serveringer

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

Gammeldagsmodnede sild  
*Æble, agurk, peberrod*

Dansk rødspætte  
*Kapersremoulade, rejer, tyttebær*

Rejesalat  
*Avocado, fermenteret asparges, æggeblomme*

Pata negra  
*Spinat, pocheret æg, hollandaise, piement d'espelette*

Tartelet  
*Kalv, svampe, rodfrugter, kål*

Danske Æbler  
*Kardemomme, brunet smør, chokolade*

350.-

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

# HOLME GAARD VÆRK

## Sodavand

*Pepsi- Pepsi max- Appelsin – Lemon – Faxe Kondi – Faxe 0- Danskvand med og uden citrus*  
38,-

## Saft

*Hyldeblomst- Fersken Iste- Æble- Citron*  
40,-

## Øl

*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*  
60,- / 75,-

*Næstved Bryghus 0,5L*  
*Suså - Brun - Værk*  
75,-

## Alkoholfri øl

*Hazy IPA 0,5% 0,5L*  
75,-  
*Royal 0,0 pilsner 0,33L*  
45,-

## Snaps

*Linie port cask, Linie aged 3 year, Krone og Harald Jensen*  
55,- 4 cl.

Glas vin (spørg tjerne om ugens vinglas)  
85,-

## Varme Drikke

*Cafe latte – Cappuccino – Varm Kakao – Double Espresso*  
*Cortado -Armericano – Espresso – The fra Chaplon – Chai late*  
40,-

**Restaurant Holmegaard**  
En del af Holmegaard Værk

# HOLME GAARD VÆRK

## Vinkort

### Hvidvin

#### Ste. Michelle vineyards 2020

*Chardonnay Limited Edition er Chateau Ste. Michelle flottes bud på en delikat og cremet i en let fadlagret stil, der lader den lyse, elegante frugt skinne forfriskende igennem.*

395,-

#### Les Berhets 2022

*"En virkelig lækker vin med en blød, rund og langvarig fylde. Næsten mættende med sin generøse duft og smag af modne ferskner og abrikoser. Men vinen er ikke uden kant – den har en citruspræget side også, som bringer vinen i fin balance.*

350,-

#### La grande colombe 2022

*Limoux-baseret Chardonnay der tager kampen op mod langt dyrere og mere prestigøse regioner. Mellemfyldig og elegant med subtile egenoter og en opfriskende syre.*

350,-

#### Experimental Minimalist wines 2021

*Hovedelementet i denne Experimental Chenin Blanc er mellem 25 og 40 år gamle vinstokke fra granitholdige parceller ved Paardeberg, blandet med en smule fadgæret most fra Helderberg. Efterfølgende er vinen lagret delvist i ståltanke og gamle franske egetræsfade. Vinen har en fantastisk kølig aroma pakket med gule æbler, knust kalk, pærer, blomster og citrusfrugt.*

475,-

#### Rodrigo Mendez albarino 2022

*Ibariño fra marker omkring byen Meaño i det mest nordvestlige Galicien. Vinstokkene på de forskellige parceller er alt mellem 15 og 150 år gamle, og de står i en blanding af granit og sand helt ude ved havet. Glem alt om koldgæret industriel Albariño – det her er vin med kant, nerve og personlighed. Op fra glasset vælter det med nuancer af forskellige citrusfrugter, hvide blomster, knust granit, mynte og asiatiske krydderier men også let præget af lagringen i de gamle egetræsfade og den nænsomme battonage, der samtidig giver vinen en nærmest cremet og helt blød viskositet.*

475,-

# HOLME GAARD VÆRK

## Rødvin

### Moma umberto cesari 2021

*Sangiovese-specialisten fra Romagna har kaldt en af sine vine MOMA, det står for 'My Own Masterpiece' og denne fløjlsbløde vin er da også et mesterværk, som har vundet adskillige medaljer. Vinen kommer fra vinhuset Umberto Cesari, der blev kåret til Italian Winery of the Year i 2012. MOMA Rubicone Rosso er stilmæssigt tæt på en lille "supertoscaner"*

375,-

### Experimental Nior 2021

*I Sam Lambsons Experimental Noir skifter blended lidt fra år til år. Nogle år er den ren syrah og nogle årgange har også en smule cinsault. Alt efter hvilke parceller og druer der har klaret årgangen optimalt. Vinen er udelukkende vinificeret i ståltanke og frigivet efter ca. 12 måneder.*

475,-

### Rocky point 2021

*Druerne til Rocky Point kommer fra ejendommen af samme navn. Nidkært markarbejde på de stejle, skifferholdige skråninger med vildtvoksende timian, har frem mod høsten sikret noget nær perfekte og sunde Pinot Noir-druer. Druerne er håndplukkede en imødekommende harmoni af kirsebær, blomster og grønne krydderurter.*

575,-

### Pertinace Barbera d'alba

*Bærvendt, begejstringsvækkende, Barbera d'Alba! Italiens mest formidable hverdagsvine er uden tvivl rødvinene lavet på Barbera. Pertinaces Barbera d'Alba er et pragtfuldt eksempel på, hvordan hverdagen snildt kan opgraderes uden at tømme bankkontoen. Her får du Piemonte på flaske: dyb smag, blød fylde og forfriskende finish.*

375,-

### Black ink Zinfandel

*Black Ink er en ærketyrisk repræsentant for den populære, californiske Old Vine Zinfandel. Vinen udtrykker på formidabel vis det helt særlige terroir i Lodi og den lokale, fuldmodne frugt i al sin intense smagsrigdom. Her er der ikke sparet på hverken saft, kraft eller intensitet.*

375,-

**Restaurant Holmegaard**  
En del af Holmegaard Værk