

HOLME GAARD VÆRK

Smørrebrød og frokostretter

(Vi anbefaler 2 stykker)

Gammeldagsmodnet sild, æblekompot af danske æbler, dild, estragoncreme, rå løg, kapers

110,-

Pankopaneret fladfisk, remoulade, citron, urtesalat

130,-

Pankopaneret fladfisk, håndpillede rejer, kapersremoulade, tyttebær

175,-

Smørstegt vaffel, skaldyrssalat, marinerede kålskud

125,-

Hønsesalat, bacon, drueagurk, svampe, bitre salater

120,-

Svampetoast på smørstegt brioche med sæsonens svampe, syltede løg, haricot vert, trøffel

145,-

Holmegaards frokostbord

(Skal bestilles af hele bordet)

Gammeldagsmodnet sild – Pankopaneret fladfisk – Hønsesalat

Serveres sharing style med brød og smør

295,- per. person

Tilvalg af vaffel med skaldyrssalat +40,- per. person

Sandwich og salat

Sandwich med frikadelle, bearnaiscreme, syltet rødkål, salater, spirer

165,-

Salat med spidskål, tomat, sylt, cremet ost, ristede kerner

(serveres med surdejsbrød og smør)

135,-

Tilvalg af laks +25,-

Til børn

Kyllingespyd, grønt, surdejsbolle, smør

95,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Ost

Ostetallerken med oste fra Arla Unika, hjemmesylt og sprødt
145,-

Sødt og det til kaffen

Surdejsbolle med ost og sæsonens marmelade
45,-

Kannelsnurrer
35,-

Holmegaards intense chokoladekage
65,-

Kage med nøddebund, passionsfrugtmousse og mangogelé
65,-

Kaffe og varme drikke

Cafe Latte – Cappuccino - Double Espresso – Cortado - Americano
45,-

Chai Latte med vanilje eller Tiger Spice - Varm kakao - Iskaffe
48,-

Tilvalg til kaffen:

Sirup – Havremælk
5,-

The

Flere varianter fra Østerlandsk og Chaplon
40,-

HOLME GAARD VÆRK

Vin på glas

Dagens hvid-, rød- og rosévin
85,-

Holmegaards hjemmelavede snaps

Flere varianter
10,- pr. cl.

Snaps

2 cl./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,-

Smoothie fra Innocent

30,-

Filtreret vand ad libitum

Med brus/uden brus
25,- per. person

Fadøl

Lille 0,3L/Stor 0,5L

Royal Classic – Fuglsang Pilsner - Mørk Mumme – Bryggerens Udvalgte
60,-/75,-

Alkoholfri øl

0,5L Hazy IPA, Schøitz 0,5%
75,-

0,33L Royal Pilsner 0,0%
45,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Næstved Bryghus

It's Øl or Nothing (0,5%)

En alkoholfri øl, der smager af øl. Dejlig humlefrisk smag og god fylde. God før køreturen.
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.
75,-

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.
75,-

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.
75,-

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.
75,-

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.
75,-

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.
75,-

I.P.A – Indian Pale Ale (6,0%)

Lys gylden, blomsteragtig og med lidt citrus. Smagen er frisk med en let bitter humlesmag.
75,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Vinkort

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 (*alkoholfri*), 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,-

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 Gutedel, Johann Jakob, Weingut Krebs, Baden, 525,-
- 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 (*alkoholfri*), 295,-

Italien, Spanien, Portugal og Slovenien

- 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,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

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,-

USA

- 2020 Chardonnay, Ramey, Russian River Valley, 575,-
- 2021 Chardonnay, Searby Vineyard, Cruess, Sonoma Coast, 555,-
- 2021 Fiano, Cruess, Sonoma Coast, 535,-

Rosévin

Frankrig

- 2022 Fil d'Ariane Rosé, Domaine Des Peirecèdes, Côtes du Provence, 415,-
- 2023 Villa Aix Rosé Coteaux d'Aix en Provence, 395,-
- 2022 Sancerre Rosé, Domaine Guilleraut Fargette, Loire, 445,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Rødvin

Slovenien, Spanien, New Zealand og USA

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

Italien

- 2021 Zero Puro Mineraliae, Montepulciano d'Abruzzo, 325,-
- 2023 Sangiovese/Primitivo, Maestro, Apulien, 325,-
- 2023 Villa Mottura Primitivo, Salento, 375,-
- 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,-
- 2023 Expression, Mas Lavail, Maury, 415,-
- NV Porto Tawny Reserva, Quinta Fonte Nova, Portugal, 875,-

Restaurant Holmegaard

En del af Holmegaard Værk