

HOLME GAARD VÆRK

Smørrebrød og frokostretter

Kryddersild, rødbede- og æblesalat, kapersbær, rødløg
110,-

Marinerede sild, urtecreme, kapers, rå løg, karse
110,-

Pankopaneret fladfisk, remoulade, citron, urtesalat
130,-

Pankopaneret fladfisk, citron mayonnaise, håndpillede rejer, urtesalat
175,-

Hønsesalat, bacon, drueagurk, marinerede bitre salater
120,-

Frikadelle, rødkål, drueagurk, sennepscreme, urt
125,-

Smørstegt vaffel, skaldyrssalat, syltede løg, marinerede urter
130,-

Cæsar salat, cremet ost, brød croutoner, stegt kylling, ansjos creme
160,-

Holmegaards julebord

(Skal bestilles af hele bordet. Prisen er per person)

Marinerede sild – Pankopaneret fladfisk – Hønsesalat
Serveres sharing style med brød og smør
295,-

Tilvalg:

Vaffel med skaldyr 40,-

Frikadelle 40,-

Risalamande 40,-

Til børn

Kyllingespyd, grønt, surdejsbolle, smør
95,-

Restaurant Holmegaard
En del af Holmegaard Værk

HOLME GAARD VÆRK

Ost & sødt

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

Risalamande, ristede mandler og kirsebær sauce
95,-

Kage med nøddebund, passionsfrugtmousse og mangogele
65,-

Kaffe & varme drikke

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

Chai Latte – Kakao
48,-

The (flere varianter)
40,-

Holmegaards Guld Gløgg

85,-

Portvin

Tawny Reserva, Quinta Fonte Nova
130,-

Vin på glas

Dagens hvid-, rød- og rosévin
85,-

HOLME GAARD VÆRK

Hjemmelavede snaps

Flere varianter
10,- pr. cl.

Snaps

2 cl./4 cl.
Flere varianter
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

Med brus/uden brus
25,- per. person

Fadøl

Lille 0,3L/Stor 0,5L
Royal Classic – Fuglsang Pilsner - Mørk Mumme – Albani Rødhætte
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,-

Julebryg (7,2%)

En øl som virkelig sætter julestemningen i gang! Mørk og fyldig med noter af alle julens ingredienser: stjerneanis, kanel, orangeskal og allehånde.

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