



FROKOST

SNACKS & BRØD

sprøde flager af egen mask
cremede urter – havsalt
29,-

grambogårdskinke
tørsaltet, let røget & modnet 4 mdr – ansjosdip – let syltet kålrabi
39,-

sprøde grøntsager
fynsk røgeost – tomatdip
39,-

brødservering
grillet surdejsbrød – maltet rugmelsbrød – smør m. bagt hvidløg – friskostcreme
39,-

FROKOSTRETTER

fish'n'chips
urterub – eddike & havsalt – sauce tartare – ørbækkerpanering
159,-

burger m. stegt svinebryst
brioche – syltede løg & ristede løg – drunken dog fra arla unika – sommerslaw
149,-

cæsarsalat
kry fra arla unika & whiskydressing – hjertesalat – croutons – grillet kylling
129,-

tatar af gravad kalv
sprøde fritter – æggeblommecreme m. ginurter – skalotteløg – kapers
159,-

SØDT

fynske jordbær
limeskal – rosenpeber – crumble – balsamico
69,-

chokolade
vanilje – fløde
69,-



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

AFTEN – À LA CARTE

BRØDSERVERING

brioche – surdejsbrød – maltet rugmelsbrød
smør m. bagt hvidløg – friskostcreme – kartoffelsifon – ristede kerner
59,-

AFTENRETTER

(vi anbefaler 3-5 retter)

dampet havkat
selleri – fennikelcreme – nye ærter – krabbesauce m. löjrom
139,-

tatar af gravad kalv & små rejer
æggeblommecreme m. ginurt – kartoffelskræller – fermenteret rabarber
149,-

stegt polenta
saltet glaskål – squash – skummende havgus
129,-

røget hopballekylling
aspargesbroccoli – porre – sauce blanquette – ramsløgsolie
139,-

grillet ribeye
nye beder – syltede bolsjebeder – dansk eg akvavit – estragon
139,-

OST

3 oste – marmelade – honning – nødder – sprødt
149,-

DESSERT

(3 serveringer)

fynske jordbær – limeskal – rosenpeber – crumble – balsamico
hindbær – hvid chokolade – pebermyntelikør – creme fraiche
kaffe – whisky – fløde
149,-



EN AFTEN PÅ REMISEN

SNACKSENE

fish'n'chips – grillet citron – hyldeblomst
grambogårdsskinke – kålrabi – ansjosmayo
spæde grøntsager – fynsk røgeost – tomatdip

BRØDSERVERINGEN

brioche – surdejsbrød – maltet rugmelsbrød
smør m. bagt hvidløg – friskostcreme – kartoffelsifon – ristede kerner

MENUEN

dampet havkat
selleri – fennikelcreme – nye ærter – krabbesauce m. löjrom
tatar af gravad kalv & små rejer
æggeblommecreme m. ginurt – kartoffelskræller – fermenteret rabarber

stegt polenta
saltet glaskål – squash – skummende havgus

røget hopballekylling
aspargesbroccoli – porre – sauce blanquette – ramsløgsolie

grillet ribeye
nye beder – syltede bolsjebeder – dansk eg akvavit – estragon

DESSERTEN

fynske jordbær – limeskal – rosenpeber – crumble – balsamico
hindbær – hvid chokolade – pebermyntelikør – creme fraiche
kaffe – whisky – fløde

1350,-

snacks – brød – 5-retters menu – 3 desserter – inkl. cocktail, drikkevarer, kaffe & avec