



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

BARKORT

SNACKS

sprøde flager af egen mask – dip – havsalt
29,-

fish'n'chips – sauce tartare
29,-

grambogårdskinke – kålrabi – ansjosdip
29,-

fried chicken – brioche – aioli – syltede løg
29,-

SØDT

bagt marcipan – iscreme – skovmærke
39,-

crème anglaise – rabarber – karamelnoter – rom
39,-

madeleines – lemoncurd
39,-



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

FROKOST

SNACKS & BRØD

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

grambogårdskinke
tørsaltet, let røget & modnet 4 mdr - ansjospip - let syltet kålrabi
29,-

brødservering
grillet surdejsbrød - maltet rugmelsbrød - smør m. bagt hvidløg - friskostcreme
29,-

FROKOSTRETTER

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

fried chicken burger af hopballekylling
brioche - ægte aioli - syltede løg - drunken dog fra arla unika - spæde salater
149,-

risotto (vegetarisk)
ipa - bøgehatte - persille - estragon - kry fra arla unika
129,-

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

SØDT

bagt marcipan
iscreme af lokal mælk - luftig skovmærke
69,-

crème anglaise
rabarber - karamelnoter - rom - vanilje
69,-



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

AFTEN - A LA CARTE

BRØDSERVERING

brioche – surdejsbrød – maltet rugmelsbrød
smør m. bagt hvidløg – friskostcreme – sellericreme – ristede kerner
39,-

AFTENRETTER

(vi anbefaler 3-5 retter)

kulmule
hvide asparges - fiskefumé - syltede grønne jordbær
149,-

tatar af gravad kalv & vadehavsrejer
æggeblommecreme m. ginurter – broken gel på fermenteret rabarber -
kartoffelskræller
149,-

risotto (vegetarisk)
ipa – bøgehatte – persille – estragon - grønt fra rosilde – kry fra arla unika
119,-

røget hopballe kylling
grønne asparges - porrer - sauce blanquette - ramsløgsolie
139,-

sprængt nakkekam
kål - hønsebouillon smagt til med ipa & rabarber eddike - kartofel
129,-

DESSERTEN

(3 serveringer)

bagt marcipan – iscreme af lokal mælk – luftig skovmærke
crème anglaise – rabarber – karamelnoter – rom – vanilje
friskbagte madeleines – lemoncurd
149,-



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

EN AFTEN PÅ REMISEN

SNACKS

sprøde flager af egen mask – dip – havsalt
fish'n'chips – sauce tartare
grambogårdskinke – kålrabi – ansjosdip

BRØDSERVERING

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

MENUEN

kulmule

hvide asparges - fiskefumé - syltede grønne jordbær

tatar af gravad kalv & vadehavsrejer

æggeblommecreme m. ginurter – broken gel på fermenteret rabarber -
kartoffelskræller

risotto (vegetarisk)

ipa – bøgehatte – persille – estragon – grønt fra rosilde – kry fra arla unika

røget hopballe kylling

grønne asparges - porrer - sauce blanquette - ramsløgsolie

sprængt nakkekam

kål - hønsebouillon smagt til med ipa & rabarber eddike - kartofel

DESSERTEN

bagt marcipan – iscreme af lokal mælk – luftig skovmærke
crème anglaise – rabarber – karamelnoter – rom – vanilje
friskbagte madeleines – lemoncurd

1250,-

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