



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## Speisekarte

### Tellergroßes Smørrebrød der Café Årø Vingård

Serviert auf frisch gebackenem Herrnhuter Roggenbrot aus Christiansfeld

Kartoffeln	105,-
Kartoffeln mit hausgemachter Mayonnaise, Tomate, eingelegter Gurke und roten Zwiebeln, Radieschen, fein gehackten zwiebeln, Röstzwiebeln und Schnittlauch	
- mit Forellenkaviar	+25,-
- mit Bacon	+10,-
Eiersalat	105,-
Eiersalat aus Ei und Erbsen in Schnittlauch-Currycreme, getoppt mit Kresse, Schnittlauch, milder Chili und geröstetem schwarzen Sesam	
- mit Avocado	+20,-
- mit Bacon	+10,-
Ei & Garnelen	125,-
Ei und Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise, Forellenkaviar, Spargel, Gurke, Tomate, Zitrone und Kresse	
Lachsrilletes	125,-
Lachsrilletes aus warm-/kaltgeräuchertem Lachs in Kräutercreme, getoppt mit Forellenkaviar, Gurke, Tomate, Zitrone und Dill	
- mit Avocado	+20,-
- mit Ei	+10,-

*For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

Fischfrikadelle	125,-
Fischfrikadelle mit hausgemachter Remoulade, eingelegter Gurke, Zitrone und Schnittlauch	
Fischfilet	125,-
In Butter gebratenes, paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade, eingelegter Gurke, Zitrone und Schnittlauch	
Hühnchensalat	120,-
Hühnchensalat mit Hähnchen in Spargel-Pilz-Creme mit Bacon, getoppt mit knusprigem Speck, Apfel und Röstzwiebeln	
Rollpølse	115,-
Rollpølse mit hausgemachter Mayonnaise, Tomate, Aspik, Röstzwiebeln, roten Zwiebeln und Kresse	

### Landgangsbrett Årø

Brett 1: "Sternensymphonie über Årø"	225,-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lachsfilletter aus warm-/kaltgeräuchertem Lachs in Kräutercreme mit Forellenkaviar</li><li>• Ei und Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise und Kresse</li><li>• Fischfrikadelle mit hausgemachter Remoulade und eingelegter Gurke</li><li>• In Butter gebratenes, paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade</li><li>• Serviert auf Herrnhuter Roggenbrot, Salat, Zitrone und Kräutern</li></ul>	
Bræt 2: "Årøs gemütliches landgangsbrett"	225,-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lachsfilletter aus warm-/kaltgeräuchertem Lachs in Kräutercreme mit Forellenkaviar</li><li>• Hühnchensalat mit knusprigem Speck und Apfel</li><li>• Sønderjysk wurst mit Aspik, hausgemachter Remoulade</li></ul>	

*For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

und Mayonnaise, Röstzwiebeln und roten Zwiebeln

- Bresaola mit Frischkäsecreme und Kräutern
- Årø-Paté mit Kräutern und eingelegter Gurke
- Apfelkuchen mit Schlagsahne und Makronen-/Nusscrunch
- Serviert mit Herrnhuter Roggenbrot, Baguette und Butter

### Bræt 3: "Landgang ins Grüne"

225,-

- Avocado mit Eiersalat aus Ei und Erbsen in Schnittlauch-Currycreme, getoppt mit Kresse, milder Chili und geröstetem schwarzen Sesam
- Kartoffeln mit hausgemachter Mayonnaise, Tomate, eingelegter Gurke und roten Zwiebeln, Radieschen, fein gehackten zwiebeln, Röstzwiebeln und Schnittlauch
- Gebackene Paprika mit frischem Mozzarella, Hummus, rotem Pesto und Rucola
- Serviert auf Herrnhuter Roggenbrot und Salat

### Salate der Café Årø Vingård

#### Årø Caesar-Salat

145,-

Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchen, Ei, Avocado, knackigem Salat, Gurke, getoppt mit hauseigenem Caesar-Dressing, Croutons und Parmesan. Dazu Brot und Butter

#### Årø Lachs-Salat

145,-

Lachs-Salat aus warm-/kaltgeräuchertem Lachs in Kräutercreme, Forrellenkaviar, Ei, Avocado, knackigem Salat, Gurke, Spargel, getoppt mit hauseigenem Tatar-Dressing, Zitrone, Kräutern und Croutons. Dazu Brot und Butter

*For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## Kinder – "Selbst-schmierer"-smørrebrød

Kinder – "Selbst-schmierer" 95,-

Wahlweise: Eiersalat, Ei und Garnelen, Lachsrillettes, Fischfrikadelle, Fischfilet, Årø-Paté oder Hühnchensalat. Dazu Herrnhuter Roggenbrot, Baguette und frisches Gemüse.

Smørrebrød wie bei den Großen – aber kindgerecht portioniert. Die Zutaten werden getrennt auf dem Teller angerichtet – bereit, um sich selbst ein Smørrebrød zu bauen... oder einfach so zu naschen 😊

## Café Årø Vingårds Hygge-Teller

Nachos 95,-

Nachos mit Cheddar Käse, dazu Crème fraîche, Salsa, Guacamole und Jalapeños

- mit knusprigem Hähnchen +30,-

## "Sußes aus der Küche"

Apfelkuchen 65,-

Apfelkuchen mit Schlagsahne und Makronen-/Nusscrunch

Pfannkuchen 65,-

Pfannkuchen – 2 Stück mit lokaler Beerenmarmelade von Lindegaarden

- mit Vanilleeis von Søster Is +20,-

Rote Grütze 75,-

Rote Grütze aus dänischen Sommerbeeren mit Sahne

- mit Vanilleeis von Søster Is +20,-

*For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## Getränke

### Wein - Årø Vingård

Weißwein, Solaris	1 fl. / 1 tas.	315,- / 80,-
Aromatischer trockener Weißwein mit guter Mineralität und Noten von Ananas, Zitrusfrüchten und Holunderblüte. Unser Solaris hat ein charakteristisches Aroma von Holunderblüte mit einem Hauch von Ananas, das aus dem Glas aufsteigt. Auch der Geschmack ist von Holunderblüte geprägt. Ein ausgesprochen köstlicher, frischer und knackiger Wein – perfekt zu einem unserer Mittagsgerichte.		
Weißwein, Muscaris	1 fl. / 1 tas.	330,- / 85,-
Intensives Bouquet mit Muskat- und Pfirsichnoten. Ein herrlich halbtrockener, runder Wein mit viel Frucht.		
Roséwein, Acolon	1 fl. / 1 tas.	330,- / 85,-
Leichter, trockener Roséwein mit schönen Beerennoten.		
Roséwein, Cabernet	1 fl. / 1 tas.	315,- / 80,-
Trockener, tiefroter Roséwein mit angenehmer Säure und vielen roten Beeren.		
Rotwein	1 fl. / 1 tas.	350,- / 90,-
Dieser Rotwein hat ein schönes Aroma und eine tiefrote Farbe mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, Kirschkernen und einem Hauch von Eichenfass, zusammen mit gut ausbalancierten Tanninen. Ein angenehmer, leichter, aber dennoch vollmundiger Rotwein mit vielen Fruchtnoten. 2 Jahre im Eichenfass gereift.		



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

Schaumwein, Orion	1 fl.	490,-
-------------------	-------	-------

Halbtrockener Qualitätssekt aus der Rebsorte Orion. Hergestellt durch Flaschengärung, 14 Monate in der Flasche gereift (Méthode Traditionelle). Vollmundiger und frischer Geschmack mit Noten von Granny Smith Apfel sowie einem Hauch Honig und Mandeln.

Schaumwein, Pinot Noir	1 fl.	520,-
------------------------	-------	-------

Halbtrockener Qualitätssekt aus der Rebsorte Pinot Noir. Dies ist die Årø Vingård-Version eines Blanc de Noir, bei dem weißer Sekt ausschließlich aus blauen Trauben hergestellt wird. Hergestellt durch Flaschengärung, 13 Monate in der Flasche gereift (Méthode Traditionelle). Eleganter Sekt mit herrlichem Aroma von frischer Frucht und einem Hauch von Röstaromen.

### Bier

Aarø Bryg	50 cl	70,-
Blackbird, Fuglsang	33 cl	45,-
Alkoholfreies Bier, 1664 Blanc	33 cl	45,-
Alkoholfreies Bier, Carlsberg Nordic	33 cl	45,-
Fassbier - Fuglsang Ipa oder Blackbird	klein / groß	45,- / 65,-

### Schnaps/likör

Schnaps, Årø Vingård	4 cl. / 1 fl.	50,- / 250,-
Apfel- oder Rotweinlikör, Årø Vingård	4 cl. / 1 fl.	55,- / 290,-



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## Kaffee

Americano - (Schwarzer Kaffee)	40,-
Americano kande (3 Tassen schwarzer Kaffee)	90,-
Caffe Latte (Schwarzer Kaffee mit warmer, leicht geschäumter Milch)	50,-
Espresso (Starker schwarzer Kaffee – als Doppio serviert)	45,-
Espresso Macchiato (Doppelter Espresso, getoppt mit Milchschaum)	55,-
Cappuccino (1/3 Espresso, 1/3 warme Milch, 1/3 Milchschaum)	55,-
Latte Macchiato (1/3 Espresso, 2/3 warme Milch, getoppt mit Milchschaum)	55,-
Iskaffe (1/3 Espresso, 2/3 kalte Milch, Eiswürfel, Sirup nach Wahl)	70,-
– Sirupauswahl: Karamell, Schokolade oder Vanille	

## Tee - Fam. Carstensens Tehandel

Tagesauswahl	1 tas. / 1 kan.	40,- / 75,-
--------------	-----------------	-------------

## Wasser/Saft

Coca Cola	25 cl	35,-
Pepsi Max	25 cl	35,-
Schweppes Lemon	25 cl	35,-
Squash	25 cl	35,-
Sprudelwasser mit/ohne Zitrus	25 cl	35,-
Apfelsaft von Lindegaard	1 tas. / 1 fl.	35,- / 70,-

*For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet*