



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## Speisekarte

### Tellergroßes Smørrebrød der Café Årø Vingård

Serviert auf Herrnhuter Roggenbrot aus Christiansfeld

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

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

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

### **Landgangsbrett Årø**

Brett 1: "Sternensymphonie über Årø"	225,-
<ul style="list-style-type: none"><li>• Lachsrillettes aus warmgeräuchertem Lachs in Kräutercreme mit Forellenkaviar</li><li>• Ei und Garnelen mit hausgemachter Mayonnaise &amp; Kresse</li><li>• Fischfrikadelle mit hausgemachter Remoulade &amp; eingelegter Gurke</li><li>• In Butter gebratenes, paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade</li><li>• Serviert auf Herrnhuter Roggenbrot, Salat, Zitrone &amp; Kräutern</li></ul>	
Bræt 2: "Årøs gemütliches landgangsbrett"	225,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

- Lachsfilletter aus warmgeräuchertem Lachs in Kräutercreme mit Forellenkaviar
- Hühnchensalat mit knusprigem Speck & Apfel
- Sønderjysk wurst mit Aspik, hausgemachter Remoulade & Mayonnaise, Röstzwiebeln & roten Zwiebeln
- Bresaola mit Frischkäsecreme & Kräutern
- Årø-Paté mit Kräutern & eingelegter Gurke
- Apfelkuchen mit Schlagsahne & Makronen-/Nusscrunch
- Serviert mit Herrnhuter Roggenbrot, Baguette & Butter

### Bræt 3: "Landgang ins Grüne"

225,-

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

#### Årø Lachs-Salat

155,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

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

### **Kinder – "Selbst-schmierer"-smørrebrød**

Kinder – "Selbst-schmierer" 95,-

Wahlweise: Eiersalat, Ei & Garnelen, Lachsrillettes, Fischfrikadelle, Fischfilet, Årø-Paté oder Hühnchensalat. Dazu Herrnhuter Roggenbrot, Baguette & 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 & Jalapeños

- mit knusprigem Hähnchen +35,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## **"Sußes aus der Küche"**

Apfelkuchen	65,-
Apfelkuchen mit Schlagsahne & Makronen-/Nusscrunch	
Pfannkuchen	65,-
Pfannkuchen – 2 stück mit lokaler Beerenmarmelade von Lindegaarden	
- mit Vanilleeis von Søster Is	+45,-

## Getränke

### **Wein - Årø Vingård**

Weißwein, Solaris	1 fl. / 1 tas.	335,- / 85,-
Aromatischer trockener Weißwein mit guter Mineralität & Noten von Ananas, Zitrusfrüchten & 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.		
Weißwein, Muscaris	1 fl. / 1 tas.	335,- / 85,-
Intensives Bouquet mit Muskat- & Pfirsichnoten. Ein halbtrockener, runder Wein mit viel Frucht.		
Roséwein, Acolon	1 fl. / 1 tas.	335,- / 85,-
Leichter, trockener Roséwein mit Beerennoten.		

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

Roséwein, Cabernet Trockener, tiefroter Roséwein mit angenehmer Säure & vielen roten Beeren.	1 fl. / 1 tas.	315,- / 80,-
Rotwein, Rondo-Leon Millet-Regent 2018 Dieser Rotwein hat ein schönes Aroma, eine tiefrote Farbe, Noten von schwarzen Johannisbeeren, Blaubeeren, Kirschkernen & einem Hauch von Eichenfass, zusammen mit gut ausbalancierten Tanninen. Ein angenehmer, leichter, aber dennoch vollmundiger Rotwein mit vielen Fruchtnoten. 2 Jahre im Eichenfass gereift.	1 fl. / 1 tas.	370,- / 90,-
Schaumwein, Orion Halbtrockener Qualitätssekt aus der Rebsorte Orion. Hergestellt durch Flaschengärung, 14 Monate in der Flasche gereift (Méthode Traditionelle). Vollmundiger & frischer Geschmack mit Noten von Granny Smith Apfel sowie einem Hauch Honig & Mandeln.	1 fl.	510,-
Schaumwein, Pinot Noir 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). Sekt mit Aroma von frischer Frucht und einem Hauch von Röstaromen.	1 fl.	545,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

## **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,- / 270,-
Likör, Årø Vingård	4 cl. / 1 fl.	55,- / 310,-
Gin, Årø Vingård	1 fl.	435,-

Fragen Sie nach der saisonalen Auswahl an Schnaps & Likören. Wir können auch Getränke mit Årø Vingård Gin zubereiten – fragen Sie Ihren Kellner.

## **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) – Sirupauswahl: Karamell, Schokolade oder Vanille	70,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*



*Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden*

### **Tee - Fam. Carstensen's Tehandel**

Tagesauswahl, 1 tas.	40,-
Tagesauswahl, 1 kan. (3 Tassen Tee)	90,-

### **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 Lindegarden	1 tas. / 1 fl.	35,- / 70,-

*Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an das Personal*