



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Menukort

Café Årø Vingårds tallerkenstore smørrebrød

Smørrebrød anrettes på friskbagt Herrnhuter rugbrød fra Christiansfeld

Kartoffel	105,-
Kartoffel toppet m hjemmerørt mayo, tomat, hjemmesyltet agurk og rødløg, radise, finthakket rødløg, friterede løg og purløg	
- m ørredrogn	+25,-
- m bacon	+10,-
Æggesalat	105,-
Æggesalat af æg og ærter vendt i purløg-/karrycreme, karse, purløg, mild chili og ristet sort sesam	
- m avocado	+20,-
- m bacon	+10,-
Æg & rejer	125,-
Æg og rejer toppet m hjemmerørt mayo, ørredrogn, asparges, agurk, tomat, citron og karse	
Lakserillette	125,-
Lakserillette af varm-/koldrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn, agurk, tomat, citron og dild	
- m avocado	+20,-
- m æg	+10,-

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Fiskefrikadelle 125,-

Fiskefrikadelle toppet m hjemmerørt remu,
hjemmesyltet agurk, citron og purløg

Fiskefilet 125,-

Smørstegt, paneret fiskefilet toppet m hjemmerørt remu,
hjemmesyltet agurk, tomat, citron og purløg

Hønsesalat 120,-

Hønsesalat af kylling i asparges-/svampecreme m bacon, toppet m
sprødstegt bacon, æble og friterede løg

Rullepølse 115,-

Rullepølse toppet m hjemmerørt mayo, tomat,
sky, friterede løg, rødløg og karse

Landgangsbræt til Årø

Bræt 1: "Stjernesymfoni over Årø" 225,-

- Lakserillette af varm-/koldrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn
- Æg og rejer toppet m hjemmerørt mayo og karse
- Fiskefrikadelle toppet m hjemmerørt remu og hjemmesyltet agurk
- Smørstegt, paneret fiskefilet toppet m hjemmerørt remu
- Hele herligheden arrangeret på bund af friskbagt Herrnhuter rugbrød, salat, citron og krydderurter

Bræt 2: "Årøs hyggelige landgangsbræt" 225,-

- Lakserillette af varm-/koldrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn
- Hønsesalat af kylling i asparges-/svampecreme, toppet m sprødstegt bacon og æble

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

- Sønderjyske pølser m sky, hjemmerørt remu, friterede løg og rødløg
- Bresaola arrangeret m fløde-/ostecreme og krydderurter
- Årøpaté m krydderurter, toppet m hjemmesyltet agurk
- Smag på vores æblekage m flødeskum og makron-/nøddeknas
- Hyggebrættet serveres m friskbagt Herrnhuter rugbrød, flutes samt smør

Bræt 3: "Landgang til det grønne"

225,-

- Avocado m æggesalat af æg og ærter vendt i purløg-/karrycreme, toppet m karse, purløg, mild chili og ristet sort sesam
- Kartoffel toppet m hjemmerørt krydderurtemayo, tomat, hjemmesyltet agurk og rødløg, radise, friterede løg, finthakket rødløg og purløg
- Bagt peberfrugt m frisk mozzarella, hummus, rød pesto og rucola
- Hele herligheden arrangeret på en bund af friskbagt Herrnhuter rugbrød og salat

Café Årø Vingård salat

Årø Cæsarsalat

145,-

Cæsarsalat m sprødstegt kylling, æg, avocado, sprøde salater, agurk, toppet m vores egen cæsardressing, sprødstegte croutoner og parmesan, hertil brød og smør

Årø Laksesalat

145,-

Laksesalat m lakserillette af varm-/koldrøget laks i krydderurtecreme, ørredrogn, æg, avocado, friske salater, agurk, asparges, toppet m vores egen tatardressing, citron, krydderurter og sprødstegte croutoner, hertil brød og smør



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Junior – "Smør-selv"-smørrebrød, særligt for vores yngste gæster

Junior – "Smør-selv" 95,-

Vælg mellem: Æggesalat, Æg og rejer, Lakserillette,
Fiskefrikadelle, Fiskefilet, Årø Paté eller Hønsesalat.
Hertil Herrnhuter rugbrød, flutes og grønt

Smørrebrød - næsten som til de voksne – arrangeret i børnehøjde og i mindre portion. Vores juniorretter har - som i hele vores køkken – fokus på de gode råvarer. Her arrangeres smørrebrødselementerne adskilt fra hinanden på tallerkenen – lige til at bygge sit eget smørrebrød af... eller spises som de er i dele – alt efter "juniors" ønske... 😊

Café Årø Vingårds hyggeret

Nachos 95,-

Nachos m cheddarost, hertil cremefraiche, salsa,
guacamole og jalapeños

- m sprødstegt kylling +30,-

"Det søde køkken"

Æblekage 65,-

Æblekage m flødeskum og makron-/nøddeknas

Pandekager 65,-

Pandekager – 2 stk. m lokal bærsylt fra Lindegaarden

- m vanilleis fra Søster Is +20,-

Rødgrød 75,-

Rødgrød lavet på danske sommerbær m fløde

- m vanilleis fra Søster Is +20,-

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Drikkevarer

Vin - Årø Vingård

Hvidvin, Solaris	1 fl. / 1 gl.	315,- / 80,-
------------------	---------------	--------------

Aromatisk tør hvidvin m god mineralitet og noter af ananas, citrus og hyldeblomst.

Vores Solaris har en karakteristisk aroma af hyldeblomst m et snert af ananas, som strømmer op af glasset. Smagen er ligeledes præget af hyldeblomst. En superlækker frisk og sprød vin - perfekt til en vores frokostretter.

Hvidvin, Muscaris	1 fl. / 1 gl.	330,- / 85,-
-------------------	---------------	--------------

Intensiv buket m muscat og fersken noter.

En dejlig mellemtør rund vin m masser af frugt.

Rosévin, Acolon	1 fl. / 1 gl.	330,- / 85,-
-----------------	---------------	--------------

Let og mellemtør rosévin m flotte bærn timer.

Rosévin, Cabernet	1 fl. / 1 gl.	315,- / 80,-
-------------------	---------------	--------------

Dejlig dybrød rosévin m behagelig syre og masser af røde bær.

Rødvin	1 fl. / 1 gl.	350,- / 90,-
--------	---------------	--------------

Denne rødvin har en flot aroma og smuk dybrød farve m noter af solbær, blåbær, kirsebærsten og et lille touch af egefade sammen m en fin balance i tanniner.

Dejlig let og fyldig rødvin m masser af frugtnoter. Lagret 2 år på egefade.

Mousserende vin, Orion	1 fl.	490,-
------------------------	-------	-------

Mellemtør mousserende kvalitetsvin fra Årø vingård på druen Orion Fremstillet ved flaskegæring lagret 14 mdr. I flasken (Méthode Traditionelle). Smagen er fyldig og frisk m Granny Smith-noter sammen m lidt honning og mandler.



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Mousserende vin, Pinot Noir	1 fl.	520,-
Mellemtør mousserende kvalitetsvin på druen Pinot Noir. Årø Vingårds version af en Blanc de Noir, hvor man fremstiller en Hvid Mousserende udelukkende på blå druer. Fremstillet ved flaskegæring lagret 13 mdr. i flasken (Méthode Traditionelle). Flot mousserende vin m en dejlig aroma af frisk frugt og en let ristet note.		

Øl

Aarø Bryg	50 cl	70,-
Blackbird, Fuglsang	33 cl	45,-
Alkoholfri øl, 1664 Blanc	33 cl	45,-
Alkoholfri øl, Carlsberg Nordic	33 cl	45,-
Fadøl - Fuglsang Ipa eller Blackbird	Lille / stor	45,- / 65,-

Snaps/likør

Snaps, Årø Vingård	4 cl. / 1 fl.	250,- / 50,-
Æblelikør eller Rødvinslikør, Årø Vingård	4 cl. / 1 fl.	290,- / 55,-

Kaffe

Americano - (sort kaffe)	40,-
Americano kande (3 kopper sort kaffe)	90,-
Caffe Latte (sort kaffe m varm, let skummet mælk)	50,-
Espresso (stærk, sort kaffe, – serveres som dobbelt)	45,-
Espresso Macchiato (dobbelt espresso toppet m mælkeskum)	55,-
Cappuccino (1/3 espresso, 1/3 varm mælk, 1/3 mælkeskum)	55,-
Latte Macchiato (1/3 espresso, 2/3 varm mælk, toppet m mælkeskum)	55,-
Iskaffe (1/3 espresso, 2/3 kold mælk, isterninger, valgfri sirup	70,-
– vælg sirup: caramel, chokolade eller vanille	



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Te - Fam. Carstensen's Tehandel

Dagens udvalg 1 kop / 1 kande 40,- / 75,-

Vand/juice

Coca Cola	25 cl	35,-
Pepsi Max	25 cl	35,-
Schweppes Lemon	25 cl	35,-
Squash	25 cl	35,-
Danskvand m/u citrus	25 cl	35,-
Æblemost fra det lokale "Lindegaarden" i Hajstrup	1 fl. / 1 gl.	35,- / 70,-