



Menukort

Frokost: torsdag – søndag kl. 12-15.30

"Det søde køkken": torsdag – søndag kl. 14-16

Alt hvad vi står for, alt hvad vi gør og laver,
tager udgangspunkt i vores motto:

"Sønderjysk i sjælen – med udsyn til verden"

Hjertelig velkommen til Årø Vingård



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Menukort

Café Årø Vingårds tallerkenstore smørrebrød

Smørrebrød anrettes på Herrnhuter rugbrød fra Christiansfeld

Kartoffel	105,-
Kartoffel toppet m hjemmerørt mayo, tomat, hjemmesyltet agurk & rødløg, radise, finthakket rødløg, friterede løg & purløg	
- m ørredrogn	+25,-
- m bacon	+10,-
Æggesalat	105,-
Æggesalat af æg & ærter vendt i purløg-/karrycreme, karse, purløg, mild chili & ristet sort sesam	
- m avocado	+20,-
- m bacon	+10,-
Æg & rejer	125,-
Æg & rejer toppet m hjemmerørt mayo, ørredrogn, asparges, agurk, tomat, citron & karse	
Lakserillette	125,-
Lakserillette af varmrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn, agurk, tomat, citron & 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 & purløg	
Fiskefilet	125,-
Smørstegt, paneret fiskefilet toppet m hjemmerørt remu, hjemmesyltet agurk, tomat, citron & purløg	
Hønsesalat	125,-
Hønsesalat af kylling i asparges-/svampecreme m bacon, toppet m sprødstegt bacon, æble & friterede løg	
Rullepølse	120,-
Rullepølse toppet m hjemmerørt mayo, tomat, sky, friterede løg, rødløg & karse	

Landgangsbræt til Årø

Bræt 1: "Stjernesymfoni over Årø"	225,-
<ul style="list-style-type: none">• Lakserillette af varmrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn• Æg & rejer toppet m hjemmerørt mayo & karse• Fiskefrikadelle toppet m hjemmerørt remu & hjemmesyltet agurk• Smørstegt, paneret fiskefilet toppet m hjemmerørt remu• Brættet arrangeres på bund af Herrnhuter rugbrød, salat, citron & krydderurter	

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Bræt 2: "Årøs hyggelige landgangsbræt" 225,-

- Lakserillette af varmrøget laks i krydderurtecreme, toppet m ørredrogn
- Hønsesalat af kylling i asparges-/svampecreme, toppet m sprødstegt bacon & æble
- Sønderjyske pølser m sky, hjemmerørt remu & mayo, friterede løg & rødløg
- Bresaola arrangeret m fløde-/ostecreme & krydderurter
- Årøpaté m krydderurter, toppet m hjemmesyltet agurk
- Smag på vores æblekage m flødeskum & makron-/nøddeknas
- Hyggebrættet serveres m Herrnhuter rugbrød, flutes samt smør

Bræt 3: "Landgang til det grønne" 225,-

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

Café Årø Vingård salat

Årø Cæsarsalat 145,-

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

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Årø Laksesalat 155,-

Laksesalat m lakserillette af varmrøget laks i krydderurtecreme, ørredrogn, æg, avocado, salat, agurk, asparges, toppet m vores egen tatardressing, citron, krydderurter & sprødstegte croutoner, hertil brød & smør

Junior – "Smør-selv"-smørrebrød

Junior – "Smør-selv" 95,-

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

Smørrebrød arrangeret i børnehøjde og i mindre portion. Smørrebrøds-elementerne arrangeres adskilt fra hinanden på tallerkenen – lige til at bygge sit eget smørrebrød af eller spises som de er i dele...

Café Årø Vingårds hyggeret

Nachos 95,-

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

- m sprødstegt kylling +35,-

"Det søde køkken"

Æblekage 65,-

Æblekage m flødeskum & makron-/nøddeknas

Pandekager 65,-

Pandekager – 2 stk. m lokal bærsylt fra Lindegaarden

- m vanilleis fra Søster Is +35,-

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.	335,- / 85,-
Aromatisk tør hvidvin m god mineralitet & noter af ananas, citrus & 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.		
Hvidvin, Muscaris	1 fl. / 1 gl.	335,- / 85,-
En mellemtør rund vin m masser af frugt & intensiv buket m muscat & fersken noter.		
Rosévin, Acolon	1 fl. / 1 gl.	335,- / 85,-
Let og mellemtør rosévin m bæرنoter.		
Rosévin, Cabernet	1 fl. / 1 gl.	335,- / 85,-
Dybrød rosévin m behagelig syre & masser af røde bær.		
Rødvin	1 fl. / 1 gl.	370,- / 90,-
Denne rødvin har en flot aroma, dybrød farve, noter af solbær, blåbær, kirsebærsten & et lille touch af egefade sammen m en fin balance i tanniner. Let & fyldig rødvin m masser af frugtnoter. Lagret 2 år på egefade.		

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

Mousserende vin, Orion 1 fl. 510,-

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

Mousserende vin, Pinot Noir 1 fl. 520,-

Mellemtør mousserende kvalitetsvin på druen Pinot Noir m aroma af frisk frugt & en let ristet note. 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).

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. 50,- / 260,-

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

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet



Sønderjysk i sjælen med udsyn til verden

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	

Te - Fam. Carstensens 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,-

For spørgsmål til allergener – henvend dig meget gerne til personalet