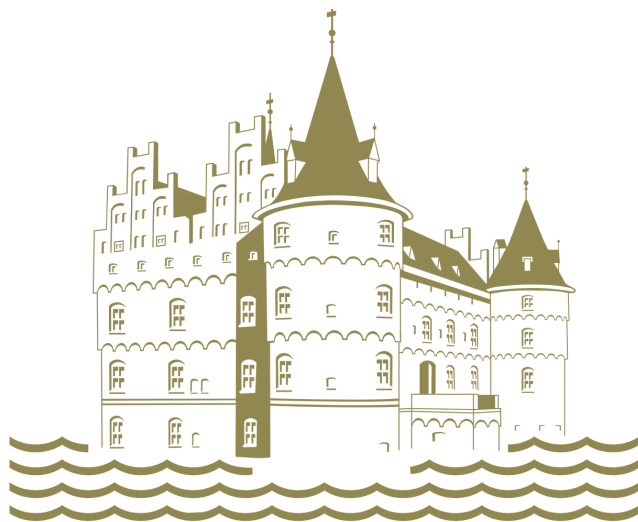



BRASSERIE RIGBORG

SELSKABSKORT



EGESKOV



Skab skønne minder for dit selskab ved at vælge Egeskov, hvor I kan opleve en fantastisk blanding af historie, natur og god mad på et sted fyldt med charme.

Vores selskabslokale, som engang var herskabelige hestestalde på Egeskov, er nu hjemsted for Brasserie Rigborg. Her kan I nyde en hyggelig atmosfære og god mad sammen med jeres gæster, omgivet af den smukke have på Egeskov.

Vi går op i at give jer en fantastisk madoplevelse. Vores kokke laver hver ret med omhu og passion, og vi bruger kun de bedste og friskeste råvarer, mange af dem fra lokale leverandører, udvalgt efter sæsonen.

Vores menu er enkel og smagfuld og har noget for enhver smag. Uanset om I elsker klassiske favoritter eller gerne vil prøve nye retter, så vil vores menu kunne opfylde jeres ønsker og forventninger.

Så lad os hjælpe jer med at skabe det perfekte arrangement på Egeskov, hvor hvert øjeblik vil være en mindeværdig oplevelse.

Velkommen til Brasserie Rigborg!

.





# FORRETTER

---

## **Koldrøget laks**

estragonemulsion, sennepskorn, sprød rug og urtesalat

kr. 125

## **Røget dyrekølle fra Egeskov**

syltet bøgehatte, tyttebær, svampeemulsion og urter fra Egeskov

kr. 130

## **Letrøget andebryst**

hasselnødder, æbler og gastrisk tilsmagt med sherry

kr. 115

## **Blomkål i tekstur**

estragonolie, croutoner, urter

kr. 125

## **Rødbede i tekstur**

syltet sennepskorn, persilleemulsion, sprød parmesan,  
peberrodssne og urter fra Egeskov

kr. 140

## **Hvide asparges**

ramsløg sifon, Rømø rejer og urtesalat

(kun i sæson)

kr. 155





# HOVEDRETTER




**Farseret unghanebryst fra Hopballe**  
gartnerens grøntsager med sauce suprême  
kr. 215

**Dyreryg fra Egeskov**  
rilette af bov, gartnerens grøntsager, råsyltet bær  
samt sauce chasseur  
kr. 285

**Sprængt kalvespidsbryst**  
gartnerens grøntsager, persillekartofler og peberrods velouté  
kr. 245

**Duet af velfærds gris**  
gartnerens grøntsager og sauce fra braisering  
kr. 225

Efter sæson serveres altid gartnerens grøntsager  
Sommer: Nye danske kartofler med smør og persille  
Forår: Råstegte petit kartofler med persillepesto  
Efterår / vinter: Pommes Anna





# DESSERTER



## **Snickersbar**

chokolade, karamel, saltet peanuts, sprød mælk og parfait

kr. 140

## **Sæsondessert**

(Rabarber, jordbær, hindbær, æble, pære, brombær, citron)

Fromage, kage, syltet og broken gel

kr. 125

## **Ymerfromage**

Skovbærgelé, skovbærsorbet samt sprød karamel

kr. 120

## **Lakrids parfait**

Chokolade funge, broken gel på hindbær og marengs

kr. 130





# NATMAD

---

## **Hotdog buffet**

kr. 107

## **Aspargessuppe**

Souffléboller, aspargessnitter samt kuvertbrød

kr. 107

## **Quiche Lorraine tærter**

med blandet salat

kr. 107

## **Frikadeller med kold kartoffelsalat**

kr. 107





# BUFFET



## Forret

Plukket varmrøget laks med ristede nødder og rygeostsalat  
Cæsarsalat med hjemmelavet croutoner  
kr. 120

## Hovedret

Helstegt oksefilet  
Supreme kyllingebryst med røget barbecue  
Velfærdsgris  
To slags kartofler og to slags grøntsager efter sæson  
Sauce bearnaise og brun kalvesky med timian  
2 blandede salater  
Hjemmebagt madbrød  
kr. 335

## Dessert

Chokoladebrownie  
Tiramisu  
Tærte  
Vanilleparfait  
Hindbærcoulis samt chokoladesauce  
kr. 105

(buffet med forret og hovedret anrettes samlet)





# BRUNCH

---

## Varme retter

Røræg, krydrede brunchpølser, kyllingekøller med røget barbecue dressing, lun leverpostej og bagte tomater med mozzarella og balsamico

## Pålæg og ost

Serano skinke, Egeskovs egen vildt spegepølse, røget rullepølse, varmrøget laks med rygeost, 2 slags oste med passende tilbehør

## Friskbagt brød

Blandede rundstykker, croissanter, rugbrød og pandekager

## Øvrigt tilbehør

Græsk yoghurt i små skåle med frugtkompot og hjemmelavet müsli, honning fra egne bistader og smør

## Drikkevarer

Most fra Nybro frugtplantage, kaffe og thé

kr. 330

(børn 4-12 år kr. 165)

Brunch serveres mellem kl. 10.00-14.00 og står fremme i to timer.

Arrangementet varighed er 3 timer medmindre andet er aftalt.

Der skal være minimum 15 fuldt betalende personer.







# VINKORT



## HVIDVINE

### **SYDAFRIKA**

#### **Sauvignon Blanc, Husets vin**

1/1 fl. 295,-

Rooiberg Winery, Robertson Cape, Sauvignon Blanc

Frugtig og elegant Sauvignon Blanc, hvor du får de klassiske, tropiske noter af passionsfrugt, melon og stikkelsbær. Sommerlig med en saftig fornemmelse på tungen og en behagelig eftersmag.

### **TYSKLAND**

#### **2022 50 Riesling Trocken, QbA, Tyskland**

1/1 fl. 399,-

Scloss Johannisberg, Rheingau Riesling

Supersprøde grønne æbler, en levende syre, citrusfrugt og virkelig flot mineralitet. På tungen frisk, grøn lime, et eksotisk præg og modne stikkelsbær.

### **SPANIEN**

#### **2022 CA Chardonnay Organic, IGP**

1/1 fl. 499,-

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla Chardonnay

Flot citrongul farve med grønne skær. Intens smag og aroma med tydelige strejf af citrus, ananas og æble. Frisk og meget nem at drikke, men også med personlighed og lang eftersmag.





# VINKORT



## RØDVINE

### SYDAFRIKA

#### **Shiraz, Husets vin**

**1/1 fl. 295,-**

Rooiberg Winery, Robertson Cape, Syrah

Dyb og smagfuld Shiraz med en flot elegance, en let røget aroma og behagelige præg af egetræ.

### SPANIEN

#### **2022 CA Cabernet Sauvignon Organic, IGP**

**1/1 fl. 325,-**

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla, Cabernet Sauvignon

Dyb granatæblerød farve og silkeblød med en flot struktur. Intens med en behagelig smag og aroma af røde frugter. Eftersmagen fremhæver vinens krydrede noter.

### FRANKRIG

#### **Grande Courtade Pinot Noir, IGP**

**1/1 fl. 399,-**

Famille Fabre, Pays d'Oc, Sydfrankrig Pinot Noir

Klassisk let, lys rød i glasset og med et røget indtryk, der suppleres smukt og elegant af hint af smagfulde kirsebær og sort peber. Hele udtrykket er let, subtilt og komplekst.





# VINKORT

---

## CAVA

### SPANIEN

**Nanci Carol Cava Brut, DO**

**1/1 fl. 325,-**

Nitus Cava, Penedès

Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt. Smagen er velafbalanceret med en tør eftersmag.

## ROSEVIN

### FRANKRIG

**2022 Decore Rose, IGP**

**1/1 fl. 295,-**

Producteurs Plaimont, Côtes de Gascogne, Sydvestfrankrig, Cabernet Sauvignon, Merlot

Sprød og frisk med smag og aroma af tropisk frugt og røde bær, bakket op med lidt grapefrugt. Virkelig forfriskende rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af friske jordbær.

## DESSERTVIN

### SPANIEN

**Capa Real Moscatel Organic, IGP**

**1/1 fl. 295,-**

Cosecheros Y Criadores, Tierra de Castilla Moscatel

Citrusgylden, lys og let boblende med en superaromatisk intensitet og indtryk af fersken, abrikos, jasmin og rosenblade. Blød på tungen med en herlig sødme i balance med vinens friskhed og med en blomstret eftersmag.

## PORTVIN

**Taylors 10 years Old Tawny Port**

**Glas 55,-**

En elegant portvin der har lagret i store egetræsfade i 10 år. Portvinen har en flot dyb rød farve med en intens duft af chokolade, egetræ og modne frugter. Den har en rund og blød frugtsmag med en lang og behagelig eftersmag.





# DRIKKEVARER



<b>Sodavand</b>	<b>40,-</b>
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda	
<b>Egekilde vand</b>	<b>32,-</b>
<b>Adelhardt saft</b>	<b>39,-</b>
<b>Odense Classic, 33 cl.</b>	<b>59,-</b>
<b>Kaffe el. the</b>	<b>35,-</b>

