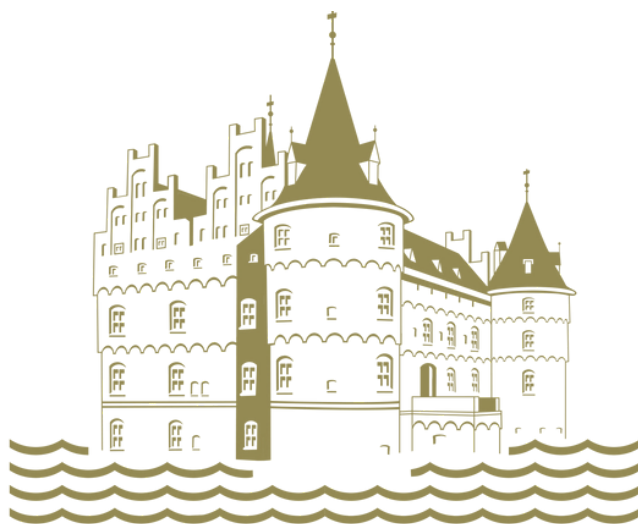


BRASSERIE RIGBORG

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



Vol au vent

frikassé med hønsesouffléboller, svampe og sæsonens grønt
kr. 125

Jomfruhummer i sprød dej

hummer bisque, braiseret fennikel og urter
kr. 145

Mosaik af laks og sæsonens hvide fisk

skilt muslingefumé, sprød kartoffel, agurk, sennepskorn,
frisésalat og kørvel
kr. 129

Røget dådyrkølle fra Egeskovs marker

sprød kartoffel, syltede svampe, rygeost, trøffelmayo,
tyttebær og sprød salat
kr. 130

Hvide asparges

håndpillede rejer, tomatiseret hollandaise på sifon og urtesalt
(kun i sæson)
kr. 165





HOVEDRETTER



Farseret unghanebryst fra Hopballe

spinattærte, sauce supreme skilt med grøn olie

kr. 225

Faseret vagtel

svampeflan, syrlig æblepuré og hønseemultion med trøffel

kr. 245

Faseret skærising

spinatsauté, smørdampet porre og beurre blanc

kr. 260

Dådyrkølle fra Egeskovs marker

rillette af bov, waldorfsalat a la Rigborg og vild sauce med tyttebær

kr. 265

Velhængt oksemørbrad

karamelliserede løg, spæde salater vendt i vinaigrette
og sauce bearnaise

kr. 315

Efter sæson serveres gartnerens grøntsager og kartofler





DESSERTER



Grevindens drøm,

saltkaramel, sæsonens broken gel, vaniljeparfait og tuiles

kr. 125

Rombraiseret Ananas

med varme krydderier, parfait med tonkabønner og kardemomme

kr. 125

Ymerfromage

gelé og sorbet af sæsonens bær

kr. 120

Citronfromage

mandelbiscuit, citronperler, lemon curd og hvid chokolademousse

kr. 135

Hjemmelavet koldskål

lakridsparfait, sommerens bær, kammerjunker tilsmagt med citron

(sæsondessert maj-august)

kr. 125





NATMAD



Hotdog buffet

kr. 107

Aspargessuppe

souffléboller, aspargessnitter og kuvertbrød

kr. 107

Quiche Lorraine tærter

med blandet salat

kr. 107

Frikadeller med kold kartoffelsalat

kr. 107





BUFFET



Forret

Bagt laks i brud med ristede nødder og rygeostsalat
Cæsarsalat med hjemmelavet croutoner
kr. 120

Hovedret

Helstegt dådyrkølle
Supreme kyllingebryst med røget barbecue
Velfærdsgris
Oksefilet (tillæg kr. 35 pr. kuvert)
To slags kartofler og to slags grøntsager efter sæson
Sauce bearnaise og brun kalvesky med timian
To slags blandede salater
Hjemmebagt madbrød
kr. 335

Dessert

Chokoladebrownie
Tiramisu
Tærte
Vanilleparfait
Sæsonens kompot samt chokoladesauce
kr. 120

(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 te

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

2024 50 Riesling Trocken, QbA, Tyskland

1/1 fl. 399,-

Scloss Johannisberg, Rheingau Riesling

Intens aroma af fersken, abrikos og gult æble. Smagen opleves som frisk med en livlig syre og en afbalanceret frugtsødme.

SPANIEN

2023 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

2023 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

2024 Decore Rose, IGP

1/1 fl. 295,-

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

Flirtende duft af hindbær og jordbær med lokkende nuancer af tropisk frugt. En meget forfriskende, sommerlig og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af 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



Sodavand, 30 cl.	40,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda	
Egekilde vand	32,-
Adelhardt saft	39,-
Odense Classic eller pilsner, 30 cl.	45,-
Kaffe el. te	35,-