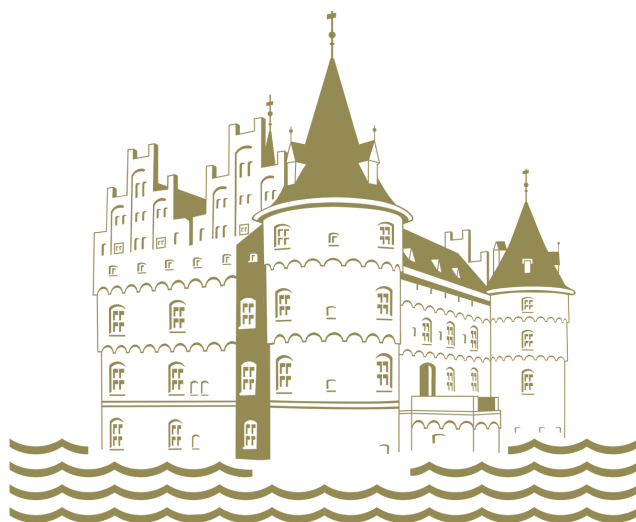


BRASSERIE RIGBORG

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, Rømmø 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



Sodavand	40,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Mirinda	
Egekilde vand	32,-
Adelhardt soft	39,-
Odense Classic, 33 cl.	45,-
Kaffe el. the	35,-

