

VELKOMMEN I RESTAURANT URFUGLEN

Sæt dig godt til rette i vores moderniserede rammer, og giv dig tid til en dejlig middag. Vi har ambitioner om at give alle vores gæster en god oplevelse ud over det sædvanlige, en oplevelse, hvor de økologiske råvarer er udvalgt efter sæson og som udgangspunkt er danske og lokalt producerede.

På Restaurant Urfuglen tilstræber vi at give dig smagen af det moderne danske køkken, hvor vores professionelle kokke løbende og helt naturligt udvikler nye menuer på kortet, så du er sikker på at opleve årstidsvariationen på din tallerken - både som á la carte gæst og til selskaber.

Rigtig go' aften.

Asger Månsson

Forretter

MOSAIK AF HELLEFLYNDER

stenbiderrogn, agurk juice med
ramsløg, saltet agurk

129 kr.

HÅNSKÅRET OKSETATAR AF DANSK ØKO KVÆG

urtecreme, radiser, maltjord, urt fra haven

149 kr.

RÅ MARINERET KÅLSALAT

glaskål, fennikel og peberrod

94 kr.

Ved bestilling af forret tilhører
hjemmebagt brød

Hovedretter

DAGENS FISK

dampet pak choi, skaldyrscreme sauce
219 kr.

ØKOLOGISK OKSEHØJREB

sauce Robert, bagte jordskokker,
syltet knoldselleri
249 kr.

ÆBLE BRAISSERET GRIS

saltbagte skalotteløg, gulerodsglace med brunet smør,
dampet asparges broccoli "Bimi"
229 kr.

STEGT ØKO KYLLING

lys hvidvinssauce, saltbagte skalotteløg, dampet
asparges broccoli "Bimi"
229 kr.

VEG. STEGT SPIDSKÅL

glaseret i hvidvin, beurre blanc, Vesterhavs ost,
Churchita salat
169 kr.

Ved bestilling af hovedret tilhører en frisk
sommer salat

Tilkøb

ØKO POMMES FRITES

med hjemmerørt aioli
35 kr.

HJEMMEBAGT BRØD

med hjemmerørt smørcreme
35 kr.

Desserter

MALTVAFFEL

citronmelisse creme, Arla unika gammelknas ost, karse og citronskal

85 kr.

SOLBÆR TERRIN

solbærmousse, solbærgel, chokoladeganache med sprødt

74 kr.

RABARBER SORBET

creme Anglaise, råsyltet rabarber, marengs

94 kr.

Børnemenü

KYLLING OG FRITTER

med brød, smør og grønt

69 kr.

FISKEFILET OG FRITTER

med brød, smør og grønt

69 kr.

HJEMMELAVET IS

med krystalliseret chokolade

59 kr.

- Bestilles senest kl. 20.00 -

Menuer

3 RETTER

Brød med smør
Helleflynder
Oksehøjreb
Rabarber
400 kr.

Vinmenu
250 kr.

5 RETTER

Brød med smør
Helleflynder
Rå marineret kålsalat
Oksehøjreb
Maltvaffel
Rabarber
600 kr.

Skift rå marineret kålsalat ud med tatar
+ 40 kr.

Vinmenu
400 kr.
