

Læn dig tilbage

VELKOMMEN I RESTAURANTEN

Sæt dig godt til rette i vores hyggelige 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.

På restaurant Urfuglen tilstræber vi at give dig smagen af det moderne danske køkken, hvor de økologiske råvarer er udvalgt efter sæson, og som udgangspunkt er danske og lokalt producerede.

Vores professionelle kokke udvikler løbende og helt naturligt nye menuer, så du er sikker på at opleve årstidsvariationen på din tallerken, både som à la carte-gæst og til selskaber.

I ønskes en rigtig god aften.

Hilsen holdet bag

Restaurant Urfuglen

Kontakt venligst personalet mht. allergener



URFUGLEN

Menu

RESTAURANT

Est. 2020

All-Day

Serveres mellem 16.30-21.00

Dalgas Burger	189,-	Stegt flæsk ad libitum	245,-
Saftig bøf med cheddar, syltede løg, grillet tomat, salat, chili mayo og oversize pommes frites.		Klassisk stegt flæsk af ekstra tykke skiver. Serveres med små kartofler, persillesauce, hjemmesyltet surt og sødt.	
Shroom Boom Burger 	189,-	Månsson salat 	118,-
Hjemmelavet bøf af svampe, syltede løg, grillet tomat, salat, ost, chili mayo og oversize pommes frites.		Grøn salat af sæsonens udvalg fra Gårdbutikken Månsson.	
Havets Guldklumper	189,-	Tilkøb	65,-
Isinger i panko, grov remoulade, frisk citron, Bimier®, serveret med groft hjemmebagt rugbrød.		Vælg mellem koldrøget havørred eller sprød kylling i panko.	

Børnemenü

Fiskefilet & fritter	75,-	Børneburger	75,-
Ising i panko serveret med grove fritter, remoulade og citron.		Serveret med fritter og ketchup.	
Nuggets & fritter	75,-	Isbombe	75,-
Kylling i panko serveret med grove fritter og tomatketchup.		Hjemmelavet is med flødeskum og knas.	

Vælg børnemenü og dessert for 125,-



Scan for English

À la carte

Serveres mellem 16.30-21.00

Forretter

Røget vildt carpaccio 95,-
Glaskål & bolchebeder, tyttebærgel, skovsyre, friteret kapers Vin: fra 60 kr. pr. glas (dyb rosé) Martin Berdugo Rosado, Ribera del Duero
Månssons grønsagssuppe 95,-
Cremet suppe af grønt fra gårdbutikken med ristet vildt og urter Vin: fra 105 kr. pr. glas (hvidvin) Chateau de la Charrière, Hautes-Cotes de Bourgogne 2024
Rimmede kammuslinger 95,-
Puré af jordskokker, chips, æblegel, brunet smør Vin: 65 kr. pr. glas (hvidvin) Weingut Huber Grüner Veltliner, Østrig

Hovedretter

Stegt torskeloin 310,-
Rødbedecreme med peberrod, grillet Savoy, kroketter med urter, vinagrette, urteolie Vin: fra 65 kr. pr. glas (kølig rødvin) Kølig Amplitude Rouge, Sued, Frankrig
Vildtfarce 295,-
Knoldselleripuré, vildtjys med enebær, spidskål, syltet blåbær Vin: fra 125 kr. pr. glas (rødvin) Dominio del Aguila Picaro Viñas Viejas Ribera del Duero
Confiteret andelår i terrine 305,-
Stegte svampe med timian, syltede grillede blommer, pommes Anna, andejus med rødvin & timian, sprøde løg, ristet hasselnød Vin: fra 105 kr. pr. glas (rødvin) Chateau de la Charrière, Hautes-Cotes de Bourgogne

Sideorder
Sæsonens
salat
35,-

Desserter

Mandelkage 90,-
Bagt med vinterbær, serveret med hjemmerørt is og friske bær. Vin: 65 kr. pr. glas (hvid dessertvin) Chateau Haut du Pick, 2024 Sauternes, Frankrig
Tarte Tartin 98,-
Bagt æble, karamel med hjemmelavet vaniljeis Vin: 165 kr. pr. glas (Solera PX) Alvear PX 1927, Portugal
Blåbær/basilikum 110,-
Råsyltet blåbær, crème anglaise, basilikumsorbet, marengs og rugcrumble. Vin: 60 kr. pr. glas (portvin) Graham's Tawny 10 års