



# Bistroens menu

## Delemad

*Der er noget hyggeligt ved at dele!*

*Når I bestiller et antal portioner, serveres det hele på delefade, så alle kan smage.*

*Prisen er pr. portion, og I bestiller lige så mange, I har lyst til.*

*Brød og smør serverer vi til det hele.*

*Velbekomme!*

### Dåsemad 135,-

Vi har hentet noget af det lækreste fiskekonserves ind fra både Danmark og Portugal.

Gå på jagt i dåseudvalget og find en favorit. I kan vælge iblandt Havsmags lækre sild i tangpesto, lavet med tang og høstet omkring Langeland, eller iblandt udvalget fra Fangst, hvor alle fisk er fanget i nordiske farvande og konserveret i Danmark. Derudover har Martin Grøndal fra Svendborg lavet de lækreste tun i et hav af smagskombinationer.

Uanset hvad I vælger, følger en dejlig mayo, en lille frisk salat og både grillet og frisk citron.

### Charcuterie fra Nørre Søby Slagteren 165,-

Vores slagter har leveret et udvalg af udsøgt, håndlavet charcuterier.

Udvalget byder på forskellige varianter af salami, skinke, røget vildt, gravad okse, paté og rilette. Der er altid mindst 5 slags på brættet.

Til det serverer vi forskellige dips, tappenader og syltede sager. En stor del er fra haven omkring gården.

*Genialt til en kold fadøl!*

### Ostebræt 135,-

5 lækre oste, primært fra Danmark. De ledsages af sylt eller chutney og sprødt.

## Egoistserveringer

### Sildeservering 135,-

Gammeldags saltede og tøndemodnede sild fra Ærø modnet i karrylage og serveret med fuldfed creme fraiche, smilende æg og løg.

### Kalvetatar 165,-

Tatar af kalveinderlår rørt med cognac, grov sennep, cornichions og friske urter.

Serveres med grøn mayo, salater og nystegte kartoffelchips.

### Cæsarsalat 145,-

Næsten klassisk cæsarsalat.

Grillet kylling og sprød hjertesalat vendt med parmesanflager, croutoner og i cremet dressing lavet på ansjos, hvidløg og parmesan.

### Herregårdens burger 165,-

Frisk bøf af dansk kvæg serveret i lækker, luftig kartoffelbolle smurt med vores egen tomat-ketchup og dressing med røget chili.

Derudover er burgeren fyldt med cheddarost, peberbacon, syltet agurk og relish af løg og tomater. Du får sprøde kartoffelbåde til.

Vi steger som udgangspunkt medium/rare, men du er velkommen til at informere din tjener, hvis du ønsker en anden stegning.

### Bøf af oksehøjreb 225,-

Dansk krogmodnet oksehøjreb serveret med luftig kryddersmør, en lille salat og sprøde kartoffelbåde.

Vi steger som udgangspunkt medium/rare, men du er velkommen til at informere din tjener, hvis du ønsker en anden stegning.

## Snacks

Vi tilbyder snacks til din kolde øl. Udvalg og priser kan du se i baren.

## Kaffe

Stempelkaffe pr. pers.	kr. 45,-	Espresso DB.	kr. 48,-
The pr. person	kr. 45,-	Cortado	kr. 38,-
Americano	kr. 45,-	Iskaffe	kr. 55,-
Cappucino	kr. 48,-	Iskaffe med sirup	kr. 60,-
Cafè Au lait	kr. 48,-	Irish Coffee	kr. 115,-
Cafè Latte	kr. 48,-	Irish Coffee DB.	kr. 148,-
Espresso	kr. 35,-	Kaffe og dagens kage	kr. 125,-



# Kostaldens Bistro drikkevarer

## Bryggeriets egne øl

Pilsner 40 cl.	kr. 55,-
Classic 40 cl.	kr. 55,-
Weissbier 50 cl	kr. 65,-

## Øl på flaske

Intense Dark Dreams - Stout	kr. 55,-
DIPA - Dobbelt IPA	kr. 55,-
Solid Love Potien - IPA	kr. 55,-
Shiny Sunbeams - Pilsner	kr. 55,-

## Saft fra Ørbæk

Ingefær	kr. 38,-
Havtorn	kr. 38,-
Solbær	kr. 38,-

## Sodavand

Fra Ørbæk og Hancock 25 Cl.	
Myntebrus	kr. 38,-
Rabarberbrus	kr. 38,-
Appelsinbrus	kr. 38,-
Hyldeblomstbrus	kr. 38,-
Citronbrus	kr. 38,-
Hindbærbrus	kr. 38,-
Tonic	kr. 38,-
Cola	kr. 38,-
Cola light	kr. 38,-
Sportscola	kr. 38,-
Danskvand med citrus	kr. 38,-

## Vand

Med eller uden brus pr. person	kr. 20,-
--------------------------------	----------

## Hvidvin

Arneis Langhe, Olivero, Mario Piemonte, Italien	kr. 425,-
Journey's end "Haystack" Chardonnay, Sydafrika	kr. 375,-
Riesling, Kabinet, Feldgeflüster Rheinhessen, Tyskland	kr. 450,-
Sileni, Sauvignon Blanc, Grand reserve Marlborough, New Zealand	kr. 600,-

## Rødvin

Grenache 1905 Limoux, Frankrig	kr. 395,-
Morgon "Nature" Frankrig	kr. 475,-
Spätburgunder Trocken, Landerer Baden, Tyskland	kr. 475,-
Barbera D'Alba Reverdito "butti" Pimonte, Italien	kr. 525,-
Cupatge Altés Herencia ØKO Spanien	kr. 450,-

## Rosévin

Steininger Cabernet Sauvignon Østrig	kr. 475,-
Ultimate Provence Côtes de Provence, Frankrig	kr. 600,-

## Mousserende

Crémant de Bourgogne Blanc de Noirs	kr. 600,-
Champagne Gonet Brut "6g" Blanc de Noirs	kr. 600,-
Champagne Mandois Rosè	kr. 650,-

## Glasvin

<b>Hvidvin</b>	
Journey's end "Haystack"	kr. 85,-
Riesling, Kabinett, Feldgeflüster	kr. 95,-
<b>Rosevin</b>	
Steininger Cabernet Sauvignon	kr. 100,-
<b>Rødvin</b>	
Grenache 1905 Limoux	kr. 95,-
Barbera D'Alba Reverdito "Butti"	kr. 110,-

## Alkoholfri

Ørbæk Fri Fyn, Fri IPA, Fri Brown Ale	kr. 55,-
Copenhagen Sparkling Tea Blå gl.	kr. 75,-
Hvidvin, Riesling	kr. 85,-
Rosè, Merlot, Pinot Noir	kr. 85,-
Kaapzicht Grape Juice	kr. 55,-