

Restaurant Le Pagnol



Har du spørgsmål til ingredienser i vores retter? Spørg venligst personalet, og vi skal give dig svar.

Kære gæst – Velkommen til Restaurant Le Pagnol

- Fransk/italiensk mad fra hjertet.

Le Pagnol har eksisteret siden 2011.

Alt vores mad er lavet fra bunden - hvilket er med til at give en bedre madoplevelse. Le Pagnol stræber altid efter at levere en god kvalitet og den bedste service til dig. Velbekomme!

Betaling

For den bedst mulige service, foretrækker vi ved selskaber at der betales samlet. Vi henviser til "MobilePay" gæsterne imellem.



Marcel Pagnol

Født 28. februar 1895 i Aubagne. Død 18. april 1974 i Paris.

Han var en fransk forfatter, som især er kendt for trilogien "Marius", som kørte fra 1929-1932. Nogle af disse teaterværker overførte Marcel senere til film, hvilket gjorde ham til en folkelig succesforfatter - også uden for Frankrig.

Le Pagnol

Specialmenu

Cremet jomfruhummersuppe

Serveres med croutoner og dild-/citronolie.

Creamy Lobster soup served with croutons and dill-/lemon oil.

Foie gras

Serveres på sprødt knækbrød med balsamicosirup.

Foie Gras served on crisp bread with balsamic syrup.

Oksemørbrad

Serveres med sæsongrønt, puré, Pommes Anna og rødvinssauce.

Beef tenderloin served with seasonal greens, puree, Pommes Anna and red wine reduction.

Ostetallerken

Med 4 forskellige oste, kiks og druer.

4 different cheeses with crackers and grapes.

Dagens dessert

Dessert of the day.

5 retter 469,-

4 retter 399,-

*Vinmenu efter
restaurantens anbefaling:*

5 glas 349,-

4 glas 299,-

Le Pagnol

Entrees

Røget laks

Serveres med syltet fennikel, kapers og avokadocreme.

Smoked salmon, served with pickled fennel, capers and avocado cream.

Cremet jomfruhummersuppe

Serveres med crouton, dild og citron.

Creamy lobster soup, served with crouton, dill and lemon.

Carpaccio af røget dyrekølle

Serveres med parmesan og grillet artiskok samt vinaigrette af ristede pinjekerner.

Carpaccio of smoked venison, served with parmesan, grilled artichoke and a vinaigrette of roasted pine nuts.

Stegt Foie Gras

+30,-

Serveres på ristet brød, glaserede figer, urtemarineret tomat og balsamico.

Fried Foie Gras, served on toasted bread, glazed figs, herb-marinated tomato and balsamic vinegar.

Gratineret gedeost

Gedeost gratineret med akaciehonning med salat og brød.

Goat cheese gratin with acacia honey, salad and bread.

*Ved køb af 2 retter (forret & hovedret) 259,-
og 3 retter 299,-*

Alle forretter serveres med brød.

Le Pagnol

Principal

Langtidsbraiseret andelår

Serveres på blåbærsauce med sæsongrønt og kartofler.

Braised duck leg, served on blueberry sauce with seasonal greens and potatoes.

Smørstegt kulmule

Serveres med ristede grøntsager, kartofler og en smørsauce med citrus.

Butter-fried hake, served with roasted vegetables, potatoes and a butter sauce with lemon.

Oksefilet

+79,-

Serveres på pebersauce, sauterede grøntsager, puré og kartoffel.

Beef fillet, served on pepper sauce, sautéed vegetables, puree and potato.

Oksemørbrad

+59,-

Serveres med grønt, pommes Anna, puré og cognacsauce.

Beef tenderloin, served with vegetables, Pommes Anna, puree and cognac sauce.

Lammeculotte

Serveres på rosmarinsauce samt ratatouille, kartofler og puré.

Lamb rump, served on rosemary sauce with ratatouille, potatoes and puree.

Vegetarbøf af selleri

Serveres med pesto, puré og kartofler.

Veggie patty from celery, served with pesto, puree and potatoes.

2 retter 259,-

3 retter 299,-

Vinmenu efter
restaurantens anbefaling:

2 glas vin 169,-

3 glas vin 249,-

Le Pagnol

De søde / Sweets

Pandekage

Serveres med is og frugt.

Pancake served with ice cream and fruits.

Chokolade fondant

Serveres med is og frugt (ventetid: ca. 15 minutter).

Chocolate fondant served with ice cream and fruits (waiting time: 15 minutes).

Crème Brûlée

Serveres med is og frugt.

Crème Brûlée served with ice cream and fruits.

Sorbet

Serveres med frugt.

Served with fruits.

Ostetallerken

Med 4 forskellige oste, kiks og druer.

4 different cheeses with crackers and grapes.

3 retter 299,-

Vi anbefaler...



Fine Tawny Port - Taylor's Douro, Portugal

88,- / 389,-

En utrolig elegant portvin med en delikat og intens duft af modne frugter, chokolade og egetræ. Den har en blød og rund frugtsmag.

An incredibly elegant port wine with a delicate and intense aroma of ripe fruit, chocolate and oak. It has a soft and round fruity palate.

Le Pagnol

Cocktails & Drinks

Dark'n'Stormy

75,-

Mørk, krydret rom, ingefærøl, angostura og lime juice Dark and Stormy er en af vor tids mest populære cocktails. Cocktailen er i den krydrede ende af skalaen, hvor det perfekte blend af ingefær, appelsinbitter og den intense rom giver en på én gang både frisk, dyb og velafbalanceret smag.

Passionada

75,-

Vodka, Galliano, passionsfrugt og appelsinjuice. Passionada er rent faktisk en dansk udviklet cocktail, hvor smagen med det samme får en til at tænke på sommer og sol. Det er sødmen fra vaniljen, som balancerer den friske passionsfrugt.

Gin & Tonic

75,-

Mai Tai fra Le Barteleur

85,-

Klassiker tilbage fra 1944. Hvid rom, mørk rom, lime og et unikt twist af kumquat og yuzu. Denne Mai Tai fra Le Bartelur er indbegrebet af nydelse og eksotiske smagsoplevelser.

Vand & Øl

Juice

50,-

Hyldeblomst

50,-

Sodavand

50,-

Vand

30,-

Danskvand

50,-

Classic øl

69,-

Varme drikke

Kaffe

30,-

Espresso

39,-

Fransk kaffe (med cognac)

75,-

Irish Coffee

75,-

Kaffe med Bailey

75,-

Kaffe med Tequila

75,-

Kaffe med Rom

75,-

For den bedst mulige service, foretrækker vi ved selskaber at der betales samlet. Vi henviser til "MobilePay" gæsterne imellem.

Le Pagnol

Avec - Gode anbefalinger til kaffe

Armagnac, Baron Gaston Legrand, V.S.O.P.	95,-
Cognac, Terre et Bois, V.S.	89,-
Cognac, Jean Fillioux 'Le Coq'	99,-
Cognac, L'Héraud, Fine Petit Champagne, 20 års	129,-
Calvados, Lelouvier, Fine Calvados Vieux	89,-
Grappa, Nonino, Moscato	89,-
Grappa, Nonino, Antica Cuvée Riserva 5 års	99,-
Whisky, The Quiet Man, Irland, Single Malt 8 års	89,-
Whisky, Wolfburn, Skotland, Single Malt 10 års	99,-
Whisky, Speyburn, Skotland, Speyside Single Malt 15 års	129,-
Rom, New Grove Old Tradition, Mauritius, 10 års	89,-
Rom, Royal Cane, Cane Island, Nicaragua, 12 års	99,-
Rom-likør, New Grove Cafe	69,-
Bailey's	69,-

For den bedst mulige service, foretrækker vi ved selskaber at der betales samlet. Vi henviser til "MobilePay" gæsterne imellem.

Le Pagnol

Sparkling

Champagne, Tradition Brut - Jean Pernet

539,-

Champagne, Frankrig

1/2 fl. 299,-

45% Pinot Noir, 40% Chardonnay og 15% Meunier. Elegant duft med noter af gule æbler, pære, nødder og hvide blomster. Afrundet smag med en lækker og elegant mousse.

Cava, Brut - Duc de Foix

389,-

Cava, Spanien

Glas 88,-

50% Xarello, 35% Macabeo og 15% Parellada. En flot Cava med en frisk, blød og frugtig smag samt en lang og frugtagtig eftersmag.

Rosé

Rosé - J. Moreau & Fils

389,-

Sydfrankrig, Frankrig

50% Grenache, 30% Carignan og 20% Cinsault. En flot rosévin med delikat duft med noter af jordbær, frisk og velafbalanceret smag.

Dessertvin

Voület Casorzo

389,-

Fracchia, Piemonte, Italien

Glas 88,-

Frisk, indbydende og let sød vin, som er frizzante – dvs. let perlende. Typen er egentlig rødvin men den skal helt klart bruges som en dessertvin. Den har en indbydende friskhed i sin lette sødme og er simpelthen en perfekt ledsager til desserter.

Fine Tawny Port - Taylor's

389,-

Douro, Portugal

Glas 88,-

En utrolig elegant portvin med en delikat og intens duft af modne frugter, chokolade og egetræ. Den har en blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Pineua des Charentes

399,-

Cognac, Frankrig

Glas 99,-

Pineau des Charentes er det pragtfulde resultat af vin, hvis gæring stoppes ved tilsætning af cognac, når den har den ønskede sødme. Vinen er særdeles velegnet som aperitif, til muslinger, roquefort samt de fleste desserter.

Le Pagnol

Hvidvine

Chardonnay - American Wings

359,-

Californien, USA

Glas **88,-**

Der er nektariner og kærlighedsfrugt i duften. Smagen er fyldig og let cremet, hvilket får den liflige aroma til at hænge længe i munden. Her er eksotisk frugt og en fin lille krydring til slut.

Riesling Spätlese - Palmberg

379,-

Pfalz, Tyskland

100% Riesling. Frugtig duft af æble, grapefrugt og abrikos. Smagen er sødlig, blød og behagelig med noter af eksotiske frugter og en krydret syre til at balancere.

Pinot Grigio - Santa Sofia

379,-

Garda, Italien

100% Pinot Grigio. Sirlig duft med noter af citrus, tropiske frugter, grapefrugt, ananas og et strejf af urter. Elegant, frisk og delikat frugtsmag med god fylde og et strejf af lime.

Marani Bianco Veronese - Sartori

389,-

Veneto, Italien

Glas **95,-**

100% Garganega. Druerne er håndplukkede og omhyggeligt udvalgt og har ligget 40 dage til tørre - samme metode som man anvender til Amarone-vinene, derfor kaldes Marani "Den hvide Amarone". Tør, men blød og frisk frugtsmag med honningnoter.

Chardonnay, Le Sans Bois - J. Moreau & Fils

399,-

Languedoc, Frankrig

100% Chardonnay. Intens frugtduft med noter af jasmin, lemon, pære og grapefrugt. Smagen er frisk, blød og rund med skønne frugtnoter. En let og lækker Chardonnay.

Sauvignon Blanc, L'Instant - Clément & Florian Berthier

399,-

Loire, Frankrig

100% Sauvignon Blanc fra Loire. Vilde blomster, citrus og eksotiske frugter i næsen. Vinen er blød, rund og ligetil med en frisk frugtsmag med noter af pærer og andre hvide frugter, en let "Loire-mineralitet" samt en dejlig forfriskende syre.

Bourgogne Chardonnay - Nicolas Potel

429,-

Bourgogne, Frankrig

100% Chardonnay. En yderst delikat duft af hvide frugter og blomster med et strejf af citrus. Smagen er frisk og elegant med noter af frisk citrus og vanilje. God dybde i vinen.

Le Pagnol

Rødvine

Cabernet Sauvignon - Oxford Landing

359,-

South Australia, Australien

Glas 88,-

100% Cabernet Sauvignon. Indbydende duft med noter af blomster, mokka, violer og krydderier. Elegant og velstruktureret vin med silkeblød tekstur, lækker frugtsmag med et strejf af frugtsødme og noter af røde kirsebær, krydderier og tørrede urter.

Zinfandel - American Wings

379,-

Californien, USA

Zinfandel. Få oplevelsen af en yderst fremragende frugtsmag af sorte kirsebær og mørk chokolade, der samtidig kryddres delikat med et strejf af peber og lakrids.

Côtes du Rhône - Le Plan des Moines (Organic)

389,-

Rhône, Frankrig

Glas 95,-

55 % Grenache og 45 % Syrah. En flot vin med dyb granatrød farve, delikat duft af modne røde frugter, solbær og hindbær, frisk og velafbalanceret frugtsmag med intense tanniner samt en lang og behagelig eftersmag med et strejf af mentol.

Pinot Noir - J. Moreau & Fils

389,-

Languedoc, Frankrig

100% Pinot Noir. Det er en vin med flot rubinrød farve, elegant duft af små røde frugter (især kirsebær, solbær og jordbær). Fyldig, rund og blød smag med et strejf af egetræ og vanilje, silkebløde tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Cuvée Eliane - Château Pouroutou

389,-

Bordeaux, Frankrig

97% Merlot og 3% Cabernet Franc. Intens og frugtig duft af hindbær og brombær med et elegant strejf af chokolade og lakrids. Smagen er blød og dejlig fyldig med velstrukturerede noter af egetræ efter 12 måneders fadlagring.

Shiraz - Yalumba (Organic)

389,-

South Australia, Australien

Skøn rødvin med flot rød farve og et violet skær. Vinen byder på tiltalende duft med noter af blomster, violer, lavendel, blåbær og blomster samt en mellemfyldig og let krydret frugtsmag, hvor noterne fra duften fortsætter sammen med et strejf af morbær.

Le Pagnol

Rødvine

Malbec/Petit Verdot, Tensión - Santa Julia

399,-

Mendoza, Argentina

90% Malbec og 10% Petit Verdot. En dejlig rødvin med en indbydende frugtduft. Livlig, let krydret og utrolig tiltalende smag samt en lang eftersmag med trænoter.

Valpolicella Ripasso - Bertani

399,-

Veneto, Italien

85% Corvina Veronese, 10% Merlot og 5% Rondinella. Silkeblød og velafbalanceret Ripasso med god fylde og frugt. Meget let at elske.

Amarone della Valpolicella - Villa Molino

529,-

Veneto, Italien

50% Corvina, 30% Corvinone, 15% Rondinella og 5% Cabernet. Fyldig og krydret, men samtidig rund og næstensilkeblød smag af modne frugter.

Savigny-Les-Beaune - Domaine Maldant Pauvelot

579,-

Bourgogne, Frankrig

100% Pinot Noir. En flot og elegant vin med en klar og dyb kirsebærrød farve samt delikat og let røget duft med noter af solbær, kirsebær, kanel og peber. Smagen er frugtig, fyldig, blød og rund med et elegant strejf af peber, bløde og velafrundede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Barolo, Buon Padre - Viberti Giovanni

529,-

Piemonte, Italien

100% Nebbiolo-druer, der er dyrket i Langhe. En utrolig elegant rødvin med lys rubinrød farve. Delikat og kompleks duft af tørret frugt, krydderier og vilde blomster. Fyldig og tør frugtsmag med noter af skovbund og læder. Behagelig afslutning.

Châteauneuf-du-Pape - Le Plan des Moines (Organic)

599,-

Rhône, Frankrig

Grenache samt en smule Syrah og Mourvèdre, lagret på egetræsfade i 15 måneder. En flot vin med kompleks duft af kirsebær, blomster, læder og ristede kaffebønner samt et strejf af kanel. Kødfuld og saftig smag med bløde tanniner.

Brunello di Montalcino - Castello Banfi (Winery of the year 2023)

679,-

Toscana, Italien

100% Sangiovese Brunello-druer, lagret i 2 år på egetræsfade. Vinen har en intens dybrød farve med et granatrødt skær og en pragtfuld duft med noter af blomster, kaffe, tobak og krydderier. Vinen har en fyldig, men samtidig fløjlsblød smag, silkebløde tanniner samt en lang og let krydret eftersmag.