

27. JANUAR - 20. APRIL

# Menu

## FORRETTER

Vælg én forret

### Grillet vesterhavsfisk

Friteret grønkål, endivie, syltede sennepsfrø, sauce på kærnemælk & dild

\*\*\*\*\*

### "Detroit Dark Red"

Rødbedetatar, rygeostcreme, valnødder, solbær & karse

\*\*\*\*\*

### Gravad Okse

Jordskokker, syltede æbler & emulsion af ristet gær

*Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør*

## HOVEDRET

### Hopballe kylling

Knoldselleri med brunet smør & porre, kartoffelpuré med ramsløg & sauce gastrique

*Vi laver med glæde Sæsonens Fisk eller Samsø Grønt med passende garniture & sauce - i stedet for kylling hvis det ønskes.*

## DESSERTER

Vælg én dessert

### Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs & sorbet

\*\*\*\*\*

### Chokoladecake 1766

Chokolademousse, bær & rug

# Menu

## PRIS

### **5 serveringer+**

Velkomst, forret, hovedret, dessert  
og kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,  
inkl. 4 timer ad libitum  
med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock  
og kande vand på bordene.

Pr. kuvert

**1025,-**

### **3 retters menu**

Forret, hovedret og dessert eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**425,-**

### **2 retters menu**

Forret og hovedret eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**325,-**

27. JANUAR - 20. APRIL

# Tilkøb

## VELKOMST

(Inklusiv i 5 serveringer+)

### Ét glas Cava

Mousserende vin i de historiske rammer

\*\*\*\*\*

### Ét glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lemonade lavet på urter fra Den Gamle Bys haver  
med citrus og dansk vand

### Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**Pr. kuvert 125,-**

## TILKØB AF SNACKS

### Flæskesvær

med enebær og salvie

**35,-**

### Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

**35,-**

### Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

**45,-**

### Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**45,-**

# Tilkøb

## **Danske oste**

med sylt, kompot og bagerens knækbrød

**Pr. kuvert 115,-**

## **Én stor vaniljekrans**

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**Pr. stk. 19,-**

## **Kaffe eller te**

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller te fra A.C. Perch´s thehandel

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**Pr. kuvert 45,-**

## **Vælg mellem Cognac eller Baileys**

**Pr. glas 45,-**

## **NATMAD**

### **Gæstgivergårdens smørrebrød**

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner

Anrettet som buffet

**Pr. stk. 75,-**

### **Smørbagt croissanter**

2. stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri

med cremet laksesalat, dild og æbler

og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

Anrettet som buffet

**Pr. kuvert 90,-**

### **Kartoffelsuppe**

med croutons, ristede kerner og urteolie.

Serveres med friskbagt brød

**Pr. kuvert 95,-**

### **Hotdog med ristet grillpølse**

Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

**Pr. kuvert 145,-**