

# DANSKE KLASSIKERE

## KLASSISK DANSK SMØRREBRØD

To stk. smørrebrød  
inklusive én Den Gamle By øl, én sodavand  
eller én økologisk saft

Moderne fortolkninger af det klassiske smørrebrød.  
Udvalget varierer efter sæsonen,  
men serveres altid på vores eget maltrugbrød

Sælges hele året

**Pr. kuvert**

**165,-**

## GÆSTGIVERGÅRDENS FROKOSTANRETNING

### Frokostanretning

Pris er eksklusiv drikkevarer

**215,-**

### Frokostanretning +

#### Pris er inklusiv:

Én Den Gamle By øl, én sodavand eller én økologisk saft.

Friskbrygget og økologisk Den Gamle Bys Kaffe  
eller te fra A. C. Perch's Thehandel.

Én stor vaniljekrans bagt  
med hakkede mandler efter opskrift fra 1857

**275,-**

Indeholder et udvalg af danske frokost klassikere med præg  
af røg fra rygeovn, urter fra haven og godt håndværk  
- samlet på én servering med friskbagt rugbrød  
og sødmælksfranskbrød, friskpisket smør  
og Gæstgivergårdens krydderfedt med æbler, fedtegrever  
og urter fra Apotekerhaven

Udvalget varierer efter sæson

Sælges hele året

# DANSKE KLASSIKERE

## LUNE RETTER

### Stjernes kud

(januar-oktober)

med stegt og dampet rødspætte samt hjemmerøget laks,  
håndpillede rejer, ørredrogn og rød dressing

**215,-**

### Paneret flæsk

(januar-maj og august-oktober)

med persillesauce, hvide kartofler og syltede rødbeder

**185,-**

### Tarteletter

(januar-maj og august-oktober)

Tre stk. med høns i asparges med sylt og sprøde salater.

Serveres i bagerens sprøde butterdejs-skaller

**185,-**

### Dansk bøf

(januar-maj og august-oktober)

med bløde løg, skysauce, hvide kartofler og asier

**195,-**

### Frikadeller

(januar-maj og august-oktober)

med sæsonens salat, smurt rugbrød og surt fra syltekælderen

**145,-**

