

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Ostemad

'Havgus' på stegt rugbrød, med kompot af rabarber
..... 65,-

Saltbagt gulerod

Møre karotter, ramsløgsmayonnaise, sprøde løg & revet modnet ost **(vegetarisk)**
..... 75,-

Saltbagt knoldselleri

Røget mayonnaise, løvstikke, syltede løg & sennepssalat **(vegetarisk)**
..... 75,-

Gravad laks

Salat af fennikel, syltet sennep & dild, syltede æbler & dildmayo
..... 85,-

Kryddersild

Cremet rygeost, kapers, syltede perleløg, saltet æggeblomme & sprøde radiser
..... 85,-

Hønsesalat

Hopballe kylling, 'nordens citron', cornichons & bacon
..... 85,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade, citron & dild
..... 99,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer, dildmayonnaise & citron
..... 139,-

Påske i Den Gamle By

Solæg

Med Den Gamle Bys sennep & karse
(God sammen med Den Gamle Bys brændevin)
20,-

Nikålssuppe

Cremet suppe med ni forskellige urter og kål. Serveres lun med dampet fisk, ærtepuré, sylt & sprøde jordskokker
179,-

Gæstgivergårdens påskefrokost

Gravad færøsk laks med akvavit og urter
Stegt marineret sild med skalotteløg & dildmayonnaise
Hønsesalat anrettet i sprød vol au vent
'Langfredag' sprød croquette med rug & ost
Røget lam med Ingrid ærter & ramsløg
Frøken Jensens frikadelle med humlet sennep
Thybo ost med frugtkompot

med friskbagt rugbrød & sødmælks franskbrød, pisket smør, krydderfedt med æbler, fedtegrever & urter fra Apotekerhaven
219,-

Frokost

Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, smørbrik, gulerodsbolle, æble & Spunk vingummi. Tag madkassen med hjem!
..... 80,-

Bernstorffs salat

Historiske beder, spæde kål, rygeost, urtevinaigrette & spelt **(vegetarisk)**
..... 129,-

Tarteletter

Serveres i to af bagerens sprøde tarteletskaller med syltede løg & persille. Vælg mellem: høns i asparges eller stuede svampe med Ingrid-ærter **(vegetarisk)**
..... 129,-

Frøken Jensens frikadeller

Serveres med kartoffelsalat i sennepsvinaigrette med koldpresset rapsolie, rødløg, kapers & dild
..... 139,-

Stjernesked

Sprød & dampet fiskefilet, håndpillede rejer, færøsk laks & rogn – serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron
..... 219,-



Den søde tand

Is a la Melba

Vaniljeis med ferskenkompot & hindbærcoulis
..... 55,-

Rabarbertærte

Mazarin & mandler – serveres med creme fraiche
..... 45,-

Påskeæg

Marcipan & chokolade
..... 29,-

Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans med hakkede mandler, bagt med smør
..... 22,-



Drikkevarer

Vand

Den Gamle Bys lemonade

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med dansk vand.
(0,33 l) 49,-

Hancock Sodavand

Cola, Cola Light, Sport-Cola, Appelsin eller Dansk vand.
(0,25-0,33 l) 42,-

Bie's saft

Hyldeblomst, Solbær, Rabarber eller Æble.
(0,25 l) 42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Kaffe & te

Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.
..... 39,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Earl grey – sort bergamotte te.
Hvid Tempel Te – kinesisk te med noter af eksotiske frugter.
Urtete – lakridsrod, æble, pebermynte & citrongræs.
..... 39,-

Varm kakao

Serveres med flødeskum.
..... 45,-

Iskaffe

Med espresso & hasselnøddesirup.
..... 49,-

Til øllet

Sprød spelt

& rugbrød med urtecreme.
..... 39,-

Flæskesvær

med enebær og salvie.
..... 49,-

Solæg

med Den Gamle Bys sennep & karse.
..... 20,-

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.
(0,33 l / 4,9%) 55,-

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.
(0,33 l / 4,6%) 49,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

Overgæret øl, stærk, gyldenbrun & maltrig Bock.
(0,33 l / 7%) 55,-

Alkoholfri Thy Classic

Frisk & aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.
(0,33 l / 0,5%) 49,-

Snaps & Brændevin

Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.
(3 cl) 35,-

Vin

Hvidvin

Riesling Trocken
Weingut Geils, Rheinhessen 2023.
Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)
..... 75,- / 350,-
Inkl. postevand

Rosévin

Domaine Montrose
Côtes-de-Thongue.
Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)
..... 75,- / 350,-
Inkl. postevand

Rødvin

Côtes du Rhône
Maison Pierrond, Grenache & Syrah.
Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)
..... 75,- / 350,-
Inkl. postevand

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden

