

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.



Gæstgivergårdens Julefrokost

Gravad færøsk laks med syltede grønne tomater & rævesovs.

Clarmestersild med karrymayonnaise, kapers & løg.

Saltet gåsebryst marineret med appelsin, kardemomme & honning. Puré af Ingrid-ærter.

Sylte af kalveskank med syltede beder, peberrod & karse.

Julemedister med timian, Den Gamle Bys Julebryg, syltet sortkål & sennep.

Langtidsmodnet havarti med frugtkompot.

Hele herligheden serveres med Den Gamle Bys eget rugbrød, franskbrød & knækbrød. Hertil krydderfedt & smør.

..... 219,-

Vi anbefaler Den Gamle Bys Julebryg og Julesnaps som ledsager til måltidet.



Smørrebrød

På rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Bagt knoldselleri

Syltet sortkål, Karl Johan-mayonnaise, ristede hasselnødder, modnet ost & karse (**vegetarisk**).

Græskar

Bagt & syltet hokkaido, friskost, sprøde hørkiks & salvie (**vegetarisk**).

Stegt sild

I lage med Den Gamle Bys sennep & lune krydderier, sprød rødbede, syltige solbær, kapers & peberrod.

Den Gamle Bys juleskinke

Landgris med lune krydderier & urter, sennepsmayonnaise, æble & løgkompot.

..... Pr. stk. 75,-

Vi anbefaler 2 stykker smørrebrød til en frokost.

Frokost



Gartneriet Bernstorffs salat

Grillet græskar med ristede valnødder & sprød spelt, vinaigrette med tyttebær, revet modnet ost & rugbrød (**vegetarisk**).

..... 129,-

Tarteletter

Sprød rødbede, syltede bøgehatte & persille. Serveres i to af bagerens knasende sprøde tarteletskaller. Vælg imellem:

- Høns i asparges eller
- Stuede svampe med Ingrid-ærter (**vegetarisk**).

..... 129,-

Langtidsstegt ribbensteg

Stegt med fennikel, peber & appelsinskal, lun rødkål, syltet pigeonæble, sauce & rugbrød.

..... 189,-

Stjerneskuð

Sprød & dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget færøsk laks & rogn - serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron.

..... 219,-

Den lille sult

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade & citron.

89,-

Den Gamle Bys Madkasse - god til børn

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

80,-

Flæskesvær

Med enebær og salvie, sprødt rugbrød og urtemayonnaise.

49,-



Drikkevarer



Øl

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,-

Den Gamle Bys Julebryg

Inspireret af bryggeriernes første julebryg fra omkring år 1900.

Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchenerøl.

(0,33 l / 7%) 55,-

Alkoholfri Thy Classic

Frisk & aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.

(0,33 l / 0,5%) 49,-

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,-

Vin

Hvidvin

Geils Riesling Trocken 2021 Rheinhessen. Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)

..... 70,- / 350,-

Inkl. postevand

Rødvin

Côtes du Rhône 2021 Benoit Lavau Grenache & Syrah.

Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)

..... 70,- / 350,-

Inkl. postevand

Snaps & brændevin

Den Gamle Bys Julesnaps,

Æblebrændevin, Malurtbitter,

Kvædesnaps eller Skovakvavit.

(3 cl) 35,-

Kaffe & te

Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

..... 39,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Earl grey - sort te med bergamotte.

Hvid Tempel Te - kinesisk te med noter af eksotiske frugter.

Urtete - lakridsrod, cæble, pebermynte & citrongræs.

..... 39,-

Varm kakao

Serveres med flødeskum.

..... 45,-



Til den søde tand

Risalamande

Med vanilje, kirsebærsaft & brændte mandler.

..... 59,-

Vaniljekrans

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

..... 25,-

Sirupslagkage

Krydderkage lagt sammen med abrikosmarmelade & vaniljesmørcreme. Overtrukket med chokoladeganache.

..... 45,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.