

27. JANUAR - 20. APRIL

# Menu

## FORRETTER

Vælg én forret

### Grillet vesterhavsfisk

Friteret grønkål, endivie, syltede seppsfrø, 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 & vaniljeis

\*\*\*\*\*

### Chokoladecake 1766

Chokolademousse, bær & rug

# Menu

## PRIS

### **2 retters menu**

Forret og hovedret eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**325,-**

### **3 retters menu**

Forret, hovedret og dessert eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**425,-**

### **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,-**

# Tilkøb

## VELKOMST

(Inklusiv i 5 serveringer+)

### Èt glas Cava

Mousserende vin i de historiske rammer

\*\*\*\*\*

### Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Èt glas lemonade lavet på urter fra Den Gamle Bys haver  
med citrus og dansk vand

### Sprøde Djursland ærter og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**pr. kuvert 125,-**

## SNACKS

### Flæskesvær

med enebær og salvie

**35,-**

### Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

**35,-**

### Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

**45,-**

### Sprøde Djursland ærter og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**45,-**

# Tilkøb

## OST & SØDT

### Den Hvide Dame og lagret havarti

Arla unika 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

**pr. stk. 19,-**

## KAFFE, TE & AVEC

### Kaffe eller te

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

**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 croissant 2 stk.

fra Den Gamle Bys bageri med cremet laksesalat, dild og æbler

og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

Anrettet som buffet

**90,-**

### Hotdog med ristet grillpølse

Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

**pr. kuvert 145,-**