

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.



Gæstgivergårdens frokost

Røget laks med rygeost og urter

Stegt marineret sild med kapers, æble & fennikelkompot

Hønsesalat anrettet i sprød vol au vent

Spegeskinke med puré af Ingrid-ærter

Frikadelle med surt

Modnet Havarti med knækbrød og kompot

..... 215,-

Smørrebrød

På brød fra Den Gamle Bys bageri

Græskar

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

Bagt knoldselleri

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

Gravad laks

Færøsk laks gravad med beder & hyld fra haven, syltede sennepsfrø, sprød fennikel & dild

'Sol over Gudhjem'

Røget makrel, æggeblomme, løg & radiser.

Hønsesalat

Persillemayonnaise, syltede porrer, æbler og sprød flæsk.

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

Vi anbefaler 2 stykker smørrebrød til en frokost

Frokost

Bernstorffs salat

Historiske beder med spelt, sprøde salater & brombærvinaigrette **(vegansk)**.

..... 95,-

Tarteletter

Serveres med cherrytomater og persille i to af bagerens knasende sprøde skaller af butterdej. Vælg imellem:

• Høns i asparges eller

• Stuede svampe med Ingrid-ærter **(vegetarisk)**.

..... 110,-

Frøken Jensens Frikadeller

Af hakket kalv & gris med allehånde, muskat & peber. Kålsalat med syltede æbler, valnødder, tyttebær & mormordressing.

..... 125,-

Brændende kærlighed

Kartoffelmos med kompot af røget bacon, æbler & løg. Brunet savoykål, sylt & Ingrid-ærter.

..... 145,-

Stjernes kud

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

..... 215,-

Den Gamle Bys madkasse - god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, æble, Spunk vingummi & økologisk æblejuice. Tag madkassen med hjem!

..... 80,-

Den lille sult

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade & citron.

85,-

Flæskesvær

Med enebær & salvie fra Den Gamle Bys urtehave & urtemayonnaise.

49,-

Ostemad

'Havgus' på ristet rugbrød med kompot af grønne tomater.

55,-



Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.

(0,33 l / 4,9%) 49,-

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%) 49,-

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) 46,-

Hancock Sport-Cola

(0,33 l flaske) 42,-

Hancock Sodavand og Bie's saft

Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomstsaf, Solbærsaft, Rabarbersaft, Æblemost eller Dansk vand.

(0,25 l) 36,-

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

Rosé

Domaine Montros Côtes-de-Thon-gue. 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 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 berga-motte.

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

Urtete - lakridsrod, æble, peber-mynte & citrongræs.

..... 39,-

Varm kakao

Serveres med flødeskum.

..... 45,-

Til den søde tand



Kartoffelkage

Marcipan, vaniljecreme & kakao.

..... 32,-

Brombærtærte

Friskbagt fra den Gamle Bys bager med mazarin og mandler.

..... 45,-

Dansk Æblekage

Æblekompot serveres med knuste makroner og friskpisket flødeskum.

..... 55,-

Vaniljekrans

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

..... 15,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.