



Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt, inspireret af Den Gamle Bys bryggere.
(0,33 l / 4,9%)

Kroner 48,-

Økologisk Thy Pilsner

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

Kroner 48,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

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

Kroner 48,-

Alkoholfri Thy Classic

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

Kroner 48,-

Snaps & brændevin

Den Gamle Bys Æblebrændevin, Malurt-bitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.
(3 cl)

Kroner 35,-

Vin

Hvidvin

Gocce Chardonnay
ØKO Horeca IGP Terre Siciliane.
Kroner 65,- / 310,- inkl. postevand

Rødvin

Le petit Tracteur Rouge Domaine André Brunel.
Kroner 65,- / 310,- inkl. postevand
Glas (0,15 l) / Flaske (0,75 l)

Rosévin

Domaine Montrosen Côtes-de-Thongue.
Kroner 70,- / 350,- inkl. postevand
Glas (0,15 l) / Flaske (0,75 l)

Vand

Den Gamle Bys lemonade (0.33 l)

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med dansk vand.

Kroner 46,-

Hancock Sportscola (0.33 l flaske)

Kroner 42,-

Hancock sodavand og Bie's saft (0.25 l)

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

Kroner 36,-

Den Gamle Bys kildevand (0,5 l)

Kroner 25,-

Kaffe & te

Den Gamle Bys kaffe

Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

Kroner 38,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Sort te – Earl Grey te med bergamotte og litchi
Hvid te - Kinesisk te med noter af eksotiske frugter
Urtete - med lakridsrod, æble, pebermynte og citrongræs

Kroner 38,-

Den Gamle Bys iskaffe

Økologisk espresso med sødmælk. Sødet med Den Gamle Bys hasselnøddesirup.

Kroner 48,-

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.



I Den Gamle By laver vi moderne mad med udgangspunkt i danske madtraditioner og med inspiration fra historiske kokebøger.

Vores bagere leverer hver dag friskbagt brød og kager efter de samme opskrifter og faglige stolthed, som de gamle bagermestre.

Den Gamle Bys kokke salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen. Urter, frugt og gamle grøntsagssorter høstes i vores haver.

Smørrebrød

På brød fra Den Gamle Bys bageri.

Gravlaks

Gravad laks med rævesovs, syltede asparges, dild & citron.

Kryddersild

Kogte kartofler, løg, creme fraiche med kapers og karse.

Sprængt oksebryst

Flødepeberrod, tomatvifte, fintspånet peberrod & karse.

Kyllingesalat

På ristet franskbrød med salat, champignons, bacon & surt.

1 stk. 75,- / 2 stk. 130,- / 3 stk. 175,- pr. person

Vi anbefaler øl med historie – Den Gamle Bys mørke øl og Den Gamle By snaps som ledsager til måltidet.

Historien bag...

Smørrebrød

Pyntet, højtbelagt smørrebrød er en dansk opfindelse, som så dagens lys i 1880'ernes København. Man har altid spist brød med fedt, smør og pålæg, men nu blev det en fornem spise tilberedt af de særligt uddannede smørrebrødsjomfruer. En restaurants præstige og ry blev opgjort efter længden på dens smørrebrødsseddel.

Gravad eller gravlaks

Er et svensk udtryk, der dækker over den metode, hvorpå man konserverede fisk – især laks ved at gnide den med salt, sukker og krydderier. Herefter kunne laksen lagres i et tildækket hul i jorden.



Frokost

Frk. Jensens frikadeller

Efter Frøken Jensens opskriftsbog 1901. Lavet på kalv & gris med lune krydderier som allehånde, muskat & peber. Serveres på rugbrød med rødkål, appelsin & surt.

Kroner 105,-

Friturestegt camembert

Paneret og friteret Camembert-ost med sprøde radiser og salater. Serveres med ristet toastbrød og solbær marmelade.

Kroner 95,-

Maskeret blomkål

Sprød råkost af råstegt blomkål maskeret med syrlig dressing, ræddiker, æbler, salater og græskarkerner. Serveres med rugbrød.

Kroner 95,-

Kan laves vegansk med vinaigrette

Tarteletter

Høns i asparges med persille og frisk tomat. Serveres i to af bagerens knasende sprøde skaller af buttedeje.

Kroner 95,-

Tartar

Af okseinderlår med løg, tomat, revet peberrod og rå æggeblomme. Serveres med smurt rugbrød.

Kroner 160,-

Stjernes kud

Sprød og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og røget færøsk laks serveret på smørstegt franskbrød med klassisk rød dressing, sorte rogn og citron.

Kroner 190,-

Vi anbefaler øl med historie – Den Gamle By mørke øl, Bock eller alkoholfri Thy Classic.

Historien bag...

Frikadeller

Første gang man støder på den i en dansk kokebog er i 1703, hvor den var lavet på lammefars og blev set som garniture til et finere måltid. Indtil kødhakkemaskinens gennembrud omkring år 1900 forblev frikadellen en relativ sjældenhed, fordi det var så arbejdskrævende at hakke og skære kødet i hånden. Den Gamle Bys version af frikadellen stammer fra Frk. Jensens Kokebog fra 1901.

Friturestegt camembert

Camembert er en ost med et højt fedtindhold som bliver til en smeltende flod af fondue på din tallerken, når først du prikker hul i den. En ubetinget 70’er klassiker.

Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller buttedeje har været anvendt som beholdere for søde eller salte madretter siden 1500-tallet. Navnet tarteletter dukker op i kokebøger i Danmark omkring år 1800, men det er først fra omkring 1900, at tarteletter bliver en almindelig spise. Høns i asparges gør sit indtog som det populæreste fyld i mellemkrigstiden.

Tartar

Den bedste tartar fås af lys klump hestekød og skræbes med en ske. Det mente flere smørrebrødskokke i 50erne, da hestekød altid er mørt. I 1970erne blev det dog mere oksekød der dannede grundstenen for en god tartar.

Stjernes kud

Den store frokostklassiker Stjernes kud kaldtes oprindelig fiskefilet Tout Paris og gjorde sit indtog i de danske frokostrestauranter i sidst 1920’erne. Oprindeligt blev retten serveret i et fad på en bund af ris eller buttedeje og pyntet med rejer, hummersovs, asparges og friterede muslinger. Med tiden blev retten forvandlet til et stykke smørrebrød, og navnet Stjernes kud blev visse steder taget i brug først i 1940’erne.

Den lille sult

Den Gamle Bys madkasse – god til børn

Frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, Samsø æble, Spunk vingummi og økologisk æblejuice. Tag madkassen med hjem!

Kroner 80,-

Rejecocktail

Håndpillede rejer med sprøde salater, krydret rød dressing, kaviar, citron & dild.

Kroner 120,-

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

Kroner 80,-

Pommes frites

Serveres med remoulade.

Kroner 55,-

Flæskesvær

Flæskesvær med enebær og salvie fra Den Gamle Bys apotekerhave, rugkiks og urtemayonnaise.

Kroner 48,-

Til den søde tand

Kiksekage

Vaniljekiks i lag med kakaocreme.

Kroner 28,-

Rubinsteinkage

Romfromage, makroner, ribsgelé og vandbakkelse.

Kroner 45,-

Citronfromage

Efter Frøken Jensens kokebog, med friskpisket flødeskum, kandiseret citron og mørk chokolade.

Kroner 45,-

Vaniljekrans

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

Kroner 15,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.

Historien bag...

Flæskesvær

Intet må gå til spilde – heller ikke grisens hud, der i ældre tider blev spist kogt sammen med f.eks. gule ærter. Ikke overraskende er det den saltede, sprødstegte version, der har vundet danskernes gunst. Den vandt frem fra midten af 1800-tallet, hvor komfuret var med til at gøre flæskestegen til nationalspise. I 1950’erne blev flæskesværen en snack, der blev spist som ledsager til en kold øl.

Kiksekage

I 1970’erne var kiksekagen fast inventar på de danske kaffeborde. Den gjorde sit indtog først i 1950’erne, hvor man ved at blande kakao med palmin og æg, fik et billigt alternativ til den ægte chokolade. Da kagen heller ikke bages i ovn var den forholdsvis nem at ty til for både høj og lav i 1950’ernes Damark. Kiksekagen kendes flere steder i Europa. Måske er den kommet til Danmark fra Tyskland, hvor den kendes helt tilbage til 1920’erne og går under navnet ”Kalter Hund”, dvs. kold hund på dansk.

Rubinsteinkage

Rubinsteinkagen er skabt af en dansk konditor omkring år 1907 i anledning af den berømte pianist Arthur Rubinsteins besøg i Danmark. I 1974 var Rubinstein-kagen ofte at finde på danske restauranternes festmenuer.

Vaniljekrans

Den lille småkage med vanilje og mandler er formentlig en dansk opfindelse. Danskerne blev småkagespisere i 1840’erne, da støbejernskomfuret gjorde sit indtog i husholdningerne. Den Gamle Bys vaniljekrans stammer fra 1857-udgaven af Madam Mangors opskriftsbog, Fortsættelse af Kokebog for smaa Huusholdninger.

