

# Drikkevarer

## Fadøl

### Den Gamle Bys mørke øl

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

48,-

### Økologisk Thy Pilsner

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

48,-

## Øl på flaske

### Den Gamle Bys Bock

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

48,-

### Alkoholfri Thy Classic

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

48,-

## Snaps & brændevin

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

35,-

## Vin

### Hvidvin

Geils Riesling Trocken  
2021 Rheinhessen.

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

70,- / 350,- Inkl. postevand

### Rosé

Domaine Montrose  
Côtes-de-Thongue.

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)

65,- / 310,- Inkl. postevand

## 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 Sportscola

(0,33 l flaske)

42,-

### Hancock Sodavand og Bie's soft

Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomstsft, Solbærsaft, Rabarbersaft, Æblemost eller Dansk vand.  
(0,25 l)

36,-

### Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l)

25,-

## Varme drikke

### Den Gamle Bys Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

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

38,-

### Den Gamle Bys iskaffe

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

48,-



# Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

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

Vores bagere leverer hver dag friskbagt brød og kager efter de samme opskrifter og med samme 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

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 prestige og ry blev opgjort efter længden på dens smørrebrøds-seddel.

## 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 den lagres i et tildækket hul i jorden.

## Hønsesalat

Kold, kogt kyllingekød eller hønsekød rørt med sauce fremstillet af olie og æggeblommer gjorde sit indtog på de danske frokostborde i første halvdel af 1800-tallet. Man kan bl.a. finde opskrifter med hønsesalat i Madam Mangors opskriftsbog **Fortsættelse af Kogebog for smaa Huusholdninger** fra 1857. Den hønsesalat, vi kender i dag med ægte mayonnaise, bliver en del af den danske smørrebrøds-tradition i 1880'erne.

## Smørrebrød

*På rugbrød fra Den Gamle Bys bageri*

### Gravad Laks

Færøsk gravad laks med akvavit & urter, syltet æble, rævesauce, sprød fennikel og dild

### Kryddersild

Cremet rygeost, rødæg, kapers, saltet æggeblomme og sprøde radiser.

### Saltbagt gulerod

Møre karotter, ramsløgsmayonnaise, sprøde løg og revet modnet ost.

### Hønsesalat

Letrøget mayonnaise, syltede porrer og rodfrugter, sprøde jordskokker og brøndkarse.

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.*

# Gæstgivergårdens frokosttallerken

Serveres med Den Gamle By's friskbagte rugbrød og sødmælksfranskbrød, friskpisket smør og Gæstgivergårdens krydderfedt med æbler, fedtegrever og urter fra Apotekerhaven.

**Færøsk laks** gravad med akvavit og urter.  
**Stegt marineret sild** med humle og sennep, anrettet med dildmayonnaise og skalotteløg.  
**Hønsesalat** anrettet i sprød vol au vent.  
**Kalvesylte** med ramsløg og Den Gamle Bys sennep.  
**Frøken Jensens frikadelle** med Ingrid ært og surt fra syltekælderen.  
**Gammel Knas ost** med knækbrød og rabarberkompot.

190,-

# Gartneriet Bernstorffs salat

Rødbedetatar med Anicia linser, skalotteløg, salater og krydderurter. Serveres med rugbrød.

95,-

# Tarteletter

Høns i asparges med syltede perleløg og persille. Serveres i to af bagerens knasende sprøde skaller af butterdej.

95,-

# Frøken Jensens Frikadeller

Af hakket kalv og flæsk med lune krydderier som muskat, allehånde og peber. Hertil kartoffelsalat med rødløg, kapers og dild i sennepsvinaigrette med koldpresset rapsolie.

105,-

# Stjernes kud

Sprød og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og røget færøsk laks serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise og citroncreme.

190,-

## Stegte sild

Silden er en af de helt gamle kendinge i dansk madkultur. Den er blevet spist til alle tider og i utallige udgaver - saltet, kogt, speget, marineret eller stegt.

## Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller butterdej har været anvendt som beholdere for søde eller salte madretter siden 1500-tallet. Navnet tarteletter dukker op i kugebøger 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.

## Frikadeller

Første gang man støder på den i en dansk kugebog er i 1703, hvor den var lavet på lammefars og blev set som garniture til et finere måltid. Indtil kødhakke-maskinens 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 Kugebog fra 1901.

## Stjernes kud

Smørrebrødsklassikeren **Stjernes kud** kaldtes oprindeligt **fiskefilet Tout Paris** og gjorde sit indtog i de danske frokostrestauranter sidst i 1920'erne. Oprindeligt blev retten serveret i et fad på en bund af ris eller butterdej 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 Gamle Bys madkasse - god til børn

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

80,-

# Den lille sult

## Flæskesvær

Med enebær og salvie fra Den Gamle Bys urtehave, sprødt rugbrød og urtemayonnaise.

48,-

## Ostemad

"Havgus" på rugbrød med kompot af grønne tomater.

55,-

## Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

85,-

# Til den søde tand

## Mariebolle

Vandbakkelse med linsedej, citron & vaniljecreme.

40,-

## Rabarbertærte

Friskbagt fra den Gamle Bys bager med mazarin og mandler. Serveres med creme fraiche.

38,-

## Vaniljekrans

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

15,-

## Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.

## 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.

## Mariebolle

En Mariebolle er en cremefyldt vandbakkelse ofte pyntet med et stykke rødt gelé på toppen. Hvorfor kagen kaldes Marie og hvornår den blev spist første gang vides ikke præcist, men meget tyder på, at den blev den del af sortimentet i konditorierne i første halvdel af 1900-tallet.

## Mazarin

En mazarin er en tærte eller mindre portionskage med en bund af mørdej, marcipan, sukker mm. Tærten dekoreres traditionelt med en chokoladeglasur eller en karamelmasse med hakkede hasselnødder. Sommerlige versioner med friske bær eksisterer også. Kagen er formentlig udviklet i Danmark i sidst i 1880'erne og opkaldt efter den magtfulde franske kardinal Mazarin, der levede i 1600-tallet

## 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 Kugebog for smaa Huusholdninger**.