

# MENU

23. juni – 21. september 2022

## V E L K O M S T ( T I L K Ø B )

**Den Gamle Bys rugkiks** med rosmarin.

**Flæskesvær** med enebær og salvie.

**Saltede Mandler & Gammel Knas**

**Sprøde kartoffelchips**  
med ramsløg & yoghurt.

pr. stk. 45 kr.  
3 stk. 115 kr.

**Krustade**

med rogn, syrnet fløde, & karse.

**Krustade**

med hønsesalat & sprød spegeskinke.

**Crouton**

med håndpillede rejer i urtemayonnaise.

pr stk. 55 kr.  
3 stk. 125 kr.

## F O R R E T T E R

**Færøsk røget laks**

med citron, rygeost, agurk og krydderurter fra haven.

**Samsø tomater**

Små tomater med dildmayonnaise, skalotteløg, kapers og blomsterkarse.

**Gravad okse**

med løvstikkemayonnaise, modnet ost, sprøde løg og brøndkarse.

**Forretter serveres med surdejsbrød og friskkærnet smør.**

# MENU

23. juni – 21. september 2022

## H O V E D R E T T E R

### **Kalvefilet med krølfedt**

med gulerodspuré, nye løg og spidskål med kantareller.

Hertil pebersauce og kartoffelkompot med persille, citron og brunet smør.

**Vi laver med glæde sæsonens fisk eller Samsø grønt i stedet for kalvefilet hvis det ønskes.**

## D E S S E R T E R

### **"Citronfromage"**

på mandelbund med brændt marengs, syltede rabarber og parfait.

### **Chokoladekage**

Klassisk Gateau Marcel – cremet og intens med syrlig parfait og Samsø bær.

### **Den Hvide Dame**

Afbalanceret hvidskimmel fra Arla Unika –

hertil bagerens knækbrød og ristede nødder i Den Gamle Bys Honning.

(som ekstra ret 75 kr.)

**Minimumbestilling: 20 kuverter.**

Der tages forbehold for ændringer – vi tilpasser udvalget efter sæson.

**3 retter - 385 kr.**

### **Vegetar eller veganer?**

Hvis der skulle være ønsker om vegetariske eller veganske alternativer til menuen, så vil vi gøre vores bedste for at imødekomme dem.

# TILKØB TIL MENUER

23. juni – 21. september 2022

## K A F F E / T E / S Ø D T

Økologisk Den Gamle By Kaffe / Den Gamle By Te med pebermynte.	<b>pr. pers. 45 kr.</b>
Stor vaniljekrans bagt med hakkede mandler bagt efter opskrift fra 1885.	<b>pr. pers. 15 kr.</b>
Mini Sarah Bernhardt-kager og kransekage.	<b>pr. pers. 45 kr.</b>
Avec til kaffen – spørg tjeneren om udvalg.	<b>pr. pers. 45 kr.</b>

## N A T M A D

### **Gæstgivergårdens smørrebrød.**

Pyntet, højtbelagt smørrebrød er en dansk opfindelse, som så dagens lys i 1880ernes København.

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner.

Der kan vælges mellem 3 forskellige, der anrettes som buffet

**Pr. kuvert 85 kr.**

### **Frk. Jensens frikadeller**

2 stk. Lune frikadeller efter Frøken Jensens opskrift anno 1901 med salater, urter fra haverne og surt fra syltekælderens. Serveres med rugbrød, smør og dildmayonnaise og anrettes som buffet.

**Pr. kuvert 95 kr.**

**Hotdog med rød pølse eller ristet grillpølse** serveres fra Pølsevognen i 1974 bydelen.

Inkl. én Cocio eller én Jolly Cola.

**Pr. kuvert 140 kr.**