

Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

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

46,-

Økologisk Thy Pilsner

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

46,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

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

46,-

Carlsberg Nordic

Mild, gylden med friske noter af humle.
(0,33 l | 0,5%)

46,-

Vin

Hvidvin | Vinem Chardonnay Macabo Cariñena Esteban Martin.

Rødvin | Le petit Tracteur Rouge Domaine André Brunel.

65,- | 295,- inkl. postevand

Rosévin | Domaine Montrose Côtes-de-Thongue.

75,- | 375,- 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.

46,-

Økologisk Sodavand og saft (0.33 l)

Cola, Appelsin, Hyldeblomst, Rabarber eller dansk vand.

36,-

Cola light

Fra Hancock i Skive (0,25 l)

30,-

Økologisk saft

Fra Bies Bryggeri i Hobro (0,25 l)
Æble eller Solbær

32,-

Den Gamle Bys kildevand (0,5 l)

25,-

Snaps & brændevin

Den Gamle Bys Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit (3 cl).

35,-

Kaffe & te

Den Gamle Bys kaffe

Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen

38,-

Den Gamle Bys te

Earl Grey te fra Perchs Tehandel med pebermynte fra Den Gamle Bys haver.

38,-

Den Gamle Bys iskaffe

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

46,-

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 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

Smørrebrød på rugbrød fra Den Gamle Bys bageri.

Gravad laks

Færøsk laks gravad med fennikel, urter og snaps. Cremet friskost med saltcitron, ristet boghvede og brøndkarse.

Stegt marineret sild

Syltet med Den Gamle Bys sennep og lune krydderier. Sprød rødbede, solbær, kapers og peberrod

Den Gamle Bys Skinke

Saltet og røget landgris med løvstikkemayonnaise, karamelliseret løg, æblekompot og sprød salvie.

Bagt knoldselleri

Pyntet med Karl Johan Mayonnaise, syltet sortkål, ristede hasselnødder, modnet ost og karse.

1 stk. 70,- | 2 stk. 120,- | 3 stk. 160,- pr. person.

Vi anbefaler øl med historie - Den Gamle Bys mørke øl og Den Gamle By snaps / akvavit 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 prestige 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.

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.

Gæstgivergårdens frokosttallerken

Serveres med friskbagt rugbrød og sødmælksfranskbrød, friskpisket smør og Gæstgivergårdens krydderfedt med æbler, fedtegrever og urter fra Apotekerhaven.

Stegt marineret sild med dild og løg.

Koldroget færøsk laks fra egen rygeovn.

Saltet grisenakke med syltede bøgehatte.

Lun frikadelle med surt fra syltekælderen.

Krustade med letrøget hønsesalat og karse.

Gammel Knas ost med knækbrød og syltede rabarber.

180,-

Frikadeller

På rugbrød med cremet kårabisalat, syltede Samsø agurker, dild og sennepsfrø.

90,-

Tarteletter

Klassisk med mørt hønsekød og hvide asparges, bagte tomater og urtesalat.

90,-

Stjernes kud

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

175,-

Den Gamle Bys madkasse

Anbefalet til børn – og som du må tage med hjem!

Lun frikadelle, hjemmebakket rugbrød, gulerodsbolle, æble fra Samsø, Spunk vingummi og økologisk æblejuice.

80,-

Frikadeller

Første gang man støder på den i en dansk kogebog 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 Kogebog fra 1901.

Kålrabi

Den lille roe fik i løbet af det 20. århundrede et dårligt ry, fordi den alt for ofte indgik som grundbestanddel i den krisemad, der blev serveret under Første og Anden Verdenskrig. Sådan var det ikke i 1700-tallet, hvor kårabiien og andre rodfrugter var noget, der var foreholdt samfundets elite. Tilberedes kårabiien rigtigt er den yderst delikat i supper eller som ledsager til kødretter.

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 kogebøger i Danmark omkring år 1800, men det er først fra omkring år 1900, at tarteletter bliver en almindelig spise. Høns i asparges gjorde sit indtog som det populære fyld i mellemkrigstiden.

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 lille sult

Flæskesvær

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

45,-

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebakket rugbrød med remoulade og citron.

80,-

Til den søde tand

Mariebolle

Vandbakkelsesbolle med top af sprød mørdej og mild kaffeflødecreme.

38,-

Brombærtærte

Mazarin med brombær og mandler – serveres med fed creme fraiche

38,-

Vaniljekrans

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

15,-

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. I Frk. Jensens Kogebog fra 1901 findes en opskrift på vandbakkelse med creme, og går man endnu længere tilbage, vil man se, at der har eksisteret danske opskrifter på forskellige typer af bakkelse siden 1600-tallet. Vandbakkelse er lavet af såkaldt choux-dej, der har sin oprindelse i Italien eller Frankrig.

Mazarin

En mazarin er en tærte eller mindre portionskage med en bund af mørdej, marcipan, sukker mm. Tærten dekoreres traditionelt med en chokoladeglasure 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.

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.

Mayonnaise

Den kolde sauce af olie og æggeblomme nævnes første gang på et menukort i Paris i restauranten Palais Royal omkring år 1800. Hvornår den kommer til Danmark vides ikke, men der kan opspores opskrifter i danske kogebøger med *magnese* og *majonaise* fra første halvdel af 1800-tallet. Det var formentlig først med fremkomsten af smørrebrødsrestauranterne, at danskerne begyndte at spise ægte mayonnaise.

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 Kogebog for smaa Huusholdninger*.

Allergier eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.