

# Drikkevarer

## Fadøl

### Den Gamle Bys Julebryg

Inspireret af bryggeriernes første julebryg fra omkring år 1900.

Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchenøl.  
(0,33 l / 7%)

45,-

### Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt, inspireret af Den Gamle Bys bryggere, giver øllet en let røgsmag.

(0,33 l / 4,9%)

45,-

### Økologisk Thy Pilsner

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

45,-

## Øl på flaske

### Aarhus Fortæller

Overgæret øl med en særlig belgisk gær, brygget på lyse maltyper, med en nærmest blomsteragtig bitterhed, og anstrøg af røgsmag. Ufiltreret.

(0,6 l / 7%)

70,-

### Den Gamle Bys Bock

Overgæret øl, stærk, gyldenbrun og maltrig Bock.

(0,33 l / 7%)

45,-

### Carlsberg Nordic

Mild, gylden med friske noter af humle.

(0,33 l / 0,5%)

45,-

## Snaps & brændevin

Den Gamle Bys Julesnaps, Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.

(3 cl)

35,-

## Vin

Hvidvin | Vinem Chardonnay Macabo Cariñena Esteban Martin

Rødvin | Le petit Tracteur Rouge Domaine André Brunel

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

Inkl. postevand

65, / 250,-

# Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Den Gamle Bys kokke salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen.

Urter, frugt og historiske grøntsager høstes i Den Gamle Bys haver.

Med udgangspunkt i danske madtraditioner finder vi vores inspiration og idéer.

Den Gamle Bys bagere leverer hver dag friskbagt brød og kager efter samme opskrifter og faglig stolthed, som de gamle bagermestre.

## Gæstgivergårdens julefrokost

### Gravad færøsk laks

med syltede grønne tomater og rævesovs efter kokkens egen opskrift.

### Glarmestersild

med grønt og urter fra Den Gamle Bys haver.

### Gåsebryst

marineret med appelsin, kardemomme og honning fra egne bistader.

### Julemedister

af dansk gris med timian, æbler og ølmask fra brygningen af Den Gamle Bys Mørke Øl.

### Havarti

fra Arla Unika med hybenmarmelade.

Hele herligheden serveres med vort eget rugbrød, franskbrød og knækbrød. Hertil krydderfedt og smør.

165,-

Vi anbefaler Den Gamle Bys Julebryg og Julesnaps som ledsager til måltidet.

## Gravad eller gravlaks

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

## Glarmestersild

En rigtig glarmestersild er lavet af spegesild, dvs. en saltkonserveret sild, der er blevet udvandet. Herefter er silden blevet marineret i en sød eddikelage med krydderurter og rå, sprøde grøntsager, f.eks. gulerødder, porrer og løg. Retten stammer fra først i 1900-tallet og tilskrives den svenske glarmester, sportssejler og gourmand, John Erik Carlson.

## Gås

Der er blevet holdt tamgæs siden oldtiden og i århundreder var gåsen den vigtigste spise fugl i Danmark. Gåsen blev slagtet i efteråret og spist til Mortens aften. Fra midten af 1800-tallet blev den en almindelig spise til juleaften blandt borgerskabet.

# Vand

### Økologisk sodavand og saft

Cola, Appelsin, Danskvand, Hyldeblomst eller Rabarber. (0,33 l)

35,-

### Cola light

Fra Frem i Ribe. (0,25 l)

30,-

### Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l)

25,-

# Varme drikke

### Kaffe

Fra Peter Larsen (ad libitum).

32,-

### Den Gamle Bys te

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

32,-

### Hjemmelavet varm kakao

med flødeskum.

38,-

Den Gamle By

# Smørrebrød



## Stegt marineret sild

Med hjemmelavet sennep, humle dyrket i Den Gamle By, rødbeder af gammel sort, solbær og peberrod. Bagerens maltrugbrød og krydderfedt.

90,-

## Frøken Jensens frikadeller

Af dansk kalv/flæsk efter Frøken Jensens kogebog (1901). Serveres med sprøde citron-rosenkål, ristede hasselnødder, mayonnaise, persille og eget maltrugbrød.

95,-

# Frokostretter

## Langtidsstegt ribbensteg

Dansk gris stegt med fennikel og appelsinskal, lun rødkål med kanel, nelliker og syltet pigeonæble. Serveres med vort eget maltrugbrød.

125,-

## Tarteletter

To af bagerens knasende sprøde skaller af buttedejer, som anrettes med en cremet sovs af høns i asparges pyntet med marinerede bølgehatte og frisk karse.

90,-

## Gartneriet Bernstorffs salat

Salat af grillet græskar, økologisk gedeost, syltet sortkål fra egne haver, ristede valnødder og sukkersyltede tyttebær. Serveres i bagerens skal af buttedejer.

90,-

## Stjernes kud

Stegt og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer, røget færøsk laks, citron og urtemayonnaise – serveret på bagerens sødmælksfranskbrød.

165,-



## Stegte sild

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

## Frikadeller

Der findes næppe et køkken i verden, der ikke laver frikadeller i en eller anden form. Første gang man støder på den i en dansk kogebog er i 1703, hvor den var lavet på lammefars og ses som garniture. Først fra omkring 1900 bliver flæskefarsen hovedingrediens i den danske frikadelle.

## Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller buttedejer har været anvendt som beholdere for søde eller salte madreter siden 1500-tallet. Navnet tarteletter dukker op i kogebøger 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.

## Stjernes kud

Smørrebrødsklassikeren "Stjernes kud" blev opfundet af Ida Davidsen til ære for den sovjetiske kosmonaut Jurij Gagarin, der var det første menneske i rummet. Davidsen serverede stjernes kuddet for Gagarin i 1962 i forbindelse med et besøg i København.

# Den lille sult



## Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

70,-

## Den Gamle Bys madkasse

- som du må tage med hjem!  
Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, klementin, Spunk vingummi, økologisk æblejuice.

80,-

## Flæskesvær

Flæskesvær med enebær og salvie, sprødt rugbrød og urtemayonnaise.

45,-

# Dessert

## Risalamande

Med vanilje fra Comorerne, kirsebærsauce og brændte mandler.

40,-

## Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans.

15,-

## Sirupslagkage

Krydderkage lagt sammen med abrikosmarmelade og vaniljesmørcreme. Overtrukket med mørk chokolade.

35,-



## Medister

Navnet medister kendes fra 1500-tallet og bruges om den kødrige pølse fremstillet af svinekød og flæsk. Navnet stammer fra tysk, hvor 'met' betyder kød, mens 'ister' er betegnelsen for det fedt, der sidder omkring dyrets indvolde. Der findes utallige opskrifter og varianter, men ét er sikkert – medisteren er en klassiker på middagsbordet eller smørrebrødet.

## Risalamande

Til trods for sit fine franske navn er risalamande pæredansk. Den findes første gang i en kogebog fra 1875, som en forfinet udgave af risengrøden. Den blev spist til jul med kold kirsebærsovs.

## Vaniljekrans

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

## Sirupslagkage

Den lækre svampede krydderkage er udviklet fra de peberkager, som tyske bagere bragte til landet sammen med Herrnhut-bevægelsen i 1780'erne. Sirupskagen er en anden udgave af den velkendte honningkage. I midten af 1800 begyndte danskerne at dyrke sukkerroer, og sirupslagkagen blev et billigt alternativ.