

Drikkevarer Beverages

Fadøl / Draft beer:

Den Gamle Bys mørke øl (0.33l / 4.9 %)

Den Gamle By's Dark Beer (0.33l / 4.9 %)

Økologisk Thy Pilsner fra Thisted Bryghus (0.33l / 4.6 %)

Organic Thy Pilsner from Thisted Bryghus (0.33l / 4.6 %)

Øl på flaske / Bottled beer:

Carlsberg Nordic (0.33l / 0,5 %)

Carlsberg Nordic (0.33l / 0,5 %)

Den Gamle Bys snaps / Den Gamle By's schnapps:

Vælg mellem:

Malurtbitter, Kvædesnaps, Æblebrændevin eller Skovakvavit (3cl)

Wormwood bitter, Quince-schnapps, Apple brandy or Forest aquavit (3cl)

Hvid- / rødvin glas (0.15l), inklusiv postevand

White- / Red wine glas (0.15l), tap water included

Hvid- / rødvin flaske (0.75l), inklusiv postevand

White- / Rose- / Red wine bottle (0.75l), tap water included

Hvidvin / White wine: *Vinem Chardonnay Macabo Cariñena Esteban Martin*

Rødvin / Red wine: *Le petit Tracteur Rouge Domaine André Brunel*

Den Gamle Bys lemonade (0.33 l):

Den Gamle Bys lemonade (0.33 l):

Økologisk sodavand og saft /Organic soft drinks and juice:

Cola, Appelsin, Danskvand, Hyldeblomst eller Rabarber (0.33l)

Cola, Orange, Sparkling water, Elderflower or Rhubarb (0.33l)

Cola light (0.25 l)

Cola light (0.25 l)

Den Gamle Bys vand (0.5l)

Den Gamle By's water (0.5l)

Kaffe / te (ad libitum)

Coffee / tea (ad libitum)

Den Gamle Bys Iskaffe

Den Gamle By's Ice coffee

Allergener eller intolerance? Spørg personalet om ingredienser i maden.

Food allergies and intolerances? Please ask a member of the staff for information.

Selvafrydning - tak!

Please clear the table before you go - Thank you

DKK

45,-

45,-

45,-

35,-

65,-

250,-

45,-

35,-

30,-

25,-

32,-

45,-

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Velkommen

Welcome

Køkkenet er åbent fra 11-16.30

The kitchen is open from 11 am-4.30 pm

Med udgangspunkt i historien og de danske madtraditioner finder vi vores inspiration og idéer. Den Gamle Bys kokke salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen.

Der høstes urter, frugt og historiske grøntsager i Den Gamle Bys haver og vi sætter en ære i forædlingen og i at lave maden helt fra bunden.

Lige fra slæbesilden til det højtbelagte smørrebrød har brødet ofte været grundlaget for en god frokost, og Den Gamle Bys bagere leverer hver dag friskbagt rugbrød og kager med samme opskrifter og faglige stolthed som de gamle bagermestre.

Our inspiration is drawn from the Danish culinary history and traditions. The chefs of Den Gamle By are each day with pride, processing their own products by smoking fish, pickling seasonal vegetables and curing meats. Herbs, fruits and vegetables are harvested throughout the year in Den Gamle Bys historical gardens.

The bakers of Den Gamle By are delivering the freshly baked bread and cakes, which serves as the foundation for a good traditional lunch.

With the same recipes and procedures as the old masters.

	DKK
Til øllet <i>Snack</i>	
Flæskesvær og sprødt rugbrød Flæskesvær med enebær og salvie, sprødt rugbrød og urtemayonnaise. Cracklings with juniper, sage, crisp rye bread and herb mayonnaise.	45,-
Smørrebrød <i>Open sandwiches on rye bread from Den Gamle By's bakery</i>	
3 stk. pr. person / 3 pieces per person 2 stk. pr. person / 2 pieces per person Vælg mellem / choose from:	150,- 115,-
<ul style="list-style-type: none"> - Stegt sild Sild stegt i rasp, solbær, rødbede og peberrod. 1 stk. 85,- Breaded and pickled herring, blackcurrant, beetroot and horseradish. 1 pc. 85,- - Æg og rejer Smilende æg, håndpillede rejer, mayonnaise og dild. 1 stk. 85,- Soft boiled eggs with prawns, mayonnaise and dill. 1 pc. 85,- - Hønsesalat Cremet salat med letrøget kylling, syltede karotter, sprød gris og spirer. 1 stk. 75,- Creamed chicken salad, pickled carrots, crispy pork and sprouts. 1 pc. 75,- - Oksesteg Grillet oksefilet, Karl Johan "remoulade", syltede cornichoner og sprøde jordskokker. 1 stk. 75,- Grilled beef, remoulade with cèpes, pickles and sunchoke chips. 1 pc. 75,- 	
Altid i godt selskab med brændevin/snaps fra Den Gamle By Vælg mellem Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit (3 cl.) Enjoy with brandy or schnapps from Den Gamle By Choose between Apple brandy, Wormwood bitter, Quince-schnapps or Forrest aquavit (3 cl.)	35,-
Gæstgivergårdens Frokost <i>Gæstgivergården's Lunch</i>	
Pr. person / Per person Serveret med friskbagt rugbrød, smør og krydderfedt med grever. Classic Danish lunch servings. Served with organic bread, butter and lard spread with herbs and greaves.	165,-
-Gravad laks med rævesauce - med urter, krydderier og akvavit Cured Salmon with herbs, spices and aquavit	
-Stegt sild - Solbær, kapers og mayonnaise Herring with blackcurrant, capers and mayonnaise	
-Den Gamle Bys spegepølse og lagret Havarti Den Gamle By's salami with matured cheese	
-Hønsesalat - I sprød butterdej med sylt og tørsaltet svinenakke Creamed chicken salad served in puff pastry with pickles and crispy pork	
-Frøken Jensens frikadelle med surt - Efter første oplag af Frøken Jensens kokebog 1901 Classic Danish meatball	

	DKK
Frokostretter <i>Lunch dishes</i>	
Stjernes kud Sprød og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og røget laks. Serveres på smørstegt franskbrød med urtemayonnaise og citron. Steamed and fried fish fillets, handpeeled shrimps and smoked salmon. Served on butter-toasted bread with herb mayonnaise and lemon.	165,-
Frøken Jensens Frikadeller Lavet efter Frøken Jensens kokebog fra 1901. Sprødt spidskål med syltede æbler, græskarkerner og syrlig mormordressing. Serveres med smurt rugbrød. Classic Danish meatballs with crispy kale, pickled apples, pumpkin seeds and sour cream dressing. Served with buttered rye bread.	90,-
Tarteletter 2 stk. Med inspiration fra Den Gamle Bys restaurant 1938. Høns i asparges, sprød butterdej, håndpillede rejer og urtesalat. Frikassé of chicken and white asparagus served in crisp puff pastry, with prawns and a herb salad.	90,-
Bernstorffs salat Vegetarisk salat med historiske grøntsager, urter fra Gartneriet Bernstorff, sprødt rugbrød og økologisk gedeost fra Sønderup. Serveres med friskbagt rugbrød. Vegetarian salad with historical vegetables, herbs, crisp rye bread and organic goat cheese. Served with freshly baked rye bread.	95,-
Til børn og den lille sult <i>For children</i>	
Den Gamle Bys madkasse - som du må tage med hjem -Lun frikadelle -Årstidens grønt -Rugbrød med økologisk smør -Gulerodsbolle -Spunk vingummi -Økologisk æblejuice Den Gamle Bys lunchbox - your own to keep -Meatball -Vegetable of the season -Rye bread and organic butter -Carrotbread -Winegums -Organic apple juice	80,-
Sprødstegt fiskefilet på smurt rugbrød fra Den Gamle Bys bageri Serveret lun med remoulade og citron Fried fish on buttered rye bread from Den Gamle By's bakery. Served warm with remoulade and a lemon wedge	70,-
Til den søde tand <i>For the sweet tooth</i>	
Valnøddelagkage Med nougat, mandler og syltet frugt Walnut Layer Cake. With nougat, almonds and preserved fruit.	45,-
Frugttærte Med sensommerbær og økologisk creme fraiche. Fruit Pie with berries and crumble. Served with organic sour cream.	35,-
Den Gamle Bys store vaniljekrans Med hakkede mandler. Bagt i Den Gamle Bys bageri. Vaniljekrans - buttercookie with almonds. Baked in Den Gamle By's bakery.	12,-