

Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys festbryg

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

46,-

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,-

Alkoholfri Thy Classic

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

46,-

Snaps & brændevin

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

35,-

Vin

Hvidvin

Vinem Chardonnay Macabeo Cariñena Esteban Martin.

Rødvin

Le petit Tracteur Rouge Domaine André Brunel.

65,- / 310,- inkl. postevand

Rosévin

Domaine Montrosen Côtes-de-Thongue.

70,- / 350,- inkl. postevand

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

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 bagemestre.

Den Gamle Bys kokke salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen. Urter, frugt og gamle grøntsagssorter høstes i vores haver.

Smørrebrød

På rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Færøsk røget laks

med rygeost, spæde kål, sprøde radiser, bronzefennikel og citron.

Kalvespidsbryst

med syltede tomater, peberrodscreme, ristede løg & brøndkarse.

Hønsesalat

med lettrøget mayonnaise og syltede nye porrer, anrettet med sprødt flæsk og løvstikke.

Nye kartofler

med ramsløgsmayonnaise, syltede løg, sennepsfrø, sprøde chips og karse.

1. stk. 74,- | 2 stk. 124,- | 3 stk. 164,- pr. person

Vi anbefaler øl med historie – Den Gamle Bys mørke øl og Den Gamle By snaps 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 præstige og ry blev opgjort efter længden på dens smørrebrødsseddel.

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 smørrebrødstradition i 1880'erne.

Sodavand & saft

Den Gamle Bys lemonade (0.33 l)

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med dansk vand.

46,-

Hancock sodavand og Bie's saft (0.25 l)

Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomst, Rabarber, Æblesaft eller Dansk vand

36,-

Den Gamle Bys kildevand (0,5 l)

25,-

Kaffe & te

Den Gamle Bys kaffe

Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

38,-

Te fra Perchs Thehandel

Sort te – Jubilæumsblanding med Ceylon og Assam
Grøn te – æble og hyldebær

38,-

Den Gamle Bys iskaffe

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

48,-

Gæstgiverregårdens frokost

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

Marineret stegt sild med Den Gamle Bys Sennep, dild, løg og peberrod

Laks med rævesauce – gravad med akvavit og urter.

Hønsesalat anrettet i krustade med karse.

Modnet spegeskinke med puré af Ingrid ærter.

Frøken Jensens frikadelle med surt fra kælderens.

Gammel Knas ost med knækbrød og rabarberkompot.

180,-

Gartneriet Bernstorffs salat

Rødbedetatar med skalotteløg, saltet æggeblomme, linsespirer, salater & krydderurter. Serveres med rugbrød.

92,-

Tarteletter

Høns i asparges med syltede perleløg & persille.

Serveres i to af bagerens knasende sprøde skaller af buttedejer.

90,-

Frk. Jensens frikadeller

Med en frisk kartoffelsalat af rødløg, kapers og dild i vinaigrette på æbleeddike, sennep og koldpresset rapsolie.

Serveres med smurt rugbrød.

95,-

Stjernes kud

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

175,-

Historien bag...

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 kuneden lagres i et tildækket hul i jorden.

Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller buttedejer 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 1900, at tarteletter bliver en almindelig spise. Høns i asparges gør sit indtog som det populære fyld i mellemkrigstiden.

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.

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 Gamle Bys madkasse

Anbefalet til børn – og som du må tage med hjem! Frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, agurk, Spunk vingummi og økologisk æblejuice.

80,-

Den lille sult

Flæskesvær

Flæskesvær med enebær og salvie fra Den Gamle Bys apotekerhave, rugkiks og urtemayonnaise.

46,-

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

80,-

Til den søde tand

Mariebolle

Vandbakkelsesbolle med top af sprød mørdej og vaniljecreme. Serveres med lemoncurd og jordbær.

38,-

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 madden.

Selvfrydning – tak!

Historien bag...

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.

Rabarbertærte

Selvom rabarber har været kendt som medicinsk plante i Danmark siden middelalderen, var det først i løbet af 1800-tallet, at den fik plads i køkkenhaverne. I 1842-udgaven af Madam Mangors opskriftsbog *Fortsættelse af Kogebog for smaa Huusholdninger* findes den formentlig første danske opskrift på rabarberkompot.

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*.