

Drikkevarer

Fadøl

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%)

48,-

Økologisk Thy Pilsner

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

48,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Julebryg

Inspireret af bryggeriernes første julebryg fra omkring år 1900. Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchenørl.
(0,33 l | 7%)

48,-

Den Gamle Bys Bock

Stærk, maltrig og gyldenbrun. Inspireret af tysk tradition for stærk øl med masser af smag.
(0,33 l | 7%)

48,-

Alkoholfri Thy Classic

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

48,-

Snaps & brændevin

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

(3 cl)

35,-

Vand

Den Gamle Bys lemonade

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med dansk vand
(0,33 l)

46,-

Hancock sodavand og Bie's saft

Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomstsafte, Rabarbersafte, Æblemost eller Dansk vand.
(0,25 l)

36,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l)

25,-

Vin

Hvidvin

Gocce Chardonnay ØKO
Horeca IGP Terre Siciliane.

Rødvin

Le petit Tracteur Rouge
Domaine André Brunel.

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

Inkl. postevand

65, / 310,-

Varme drikke

Den Gamle Bys Kaffe

Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

38,-

Den Gamle Bys Julete

Sort Keemun te iblandet en kende grøn te. Krydret med bl.a. nelliker, appelsin, vanilje og kanel.

38,-

Hjemmelavet varm kakao

Serveres med flødeskum.

38,-

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.

Gæstgivergårdens julefrokost

Gravad færøsk laks

Med syltede grønne tomater og rævesovs efter kokkens egen opskrift.

Glarmestersild

Med karrymayonnaise, kapers og løg.

Saltet gåsebryst

Marineret med appelsin, kardemomme og honning. Puré af Ingrid ærter.

Sylte

Dansk kalv med humlet sennep.

Julemedister

Af dansk gris med timian, æble og ølmask fra Den Gamle Bys Julebryg.

Havarti

Fra Arla Unika med frugtkompot.

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

190,-

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 spisefugl 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.

Sylte

Fra gammel tid var sylte en metode til at konservere kød. De fleste forbinder sylte med flæskekød, men det var også almindeligt at bruge okse- eller kalvekød. De ukurante stykker, der blev til overs efter slagtingen blev kogt gerne med krydderier, hvorefter kødet blev gemt i en krukke sammen med en indkogt suppe. Nedkølet blev suppen til gelé, og hele herligheden blev forsejlet med et låg af fedt. Sylten blev spist hele året og var en almindelig spise på landet og i byen.

Den Gamle By

Smørrebrød

Stegt marineret sild

Smørrebrød med to stegte sild, syltet med Den Gamle Bys Sennep og lune krydderier. Anrettet på rugbrød med krydderfedt, sprød rødbede, syltige solbær, kapers og peberrod.

125,-

Frøken Jensens frikadeller

Af kalv og flæsk med lune krydderier, efter Frøken Jensens kogebog (1901). Serveres med en salat af sprøde rosenkål, senneps mayonnaise og citronskal, ristede hasselnødder, persille og maltrugbrød.

100,-

Frokostretter

Gartneriet Bernstorffs salat

Salat af grillet græskar med revet modnet ost, syltet sortkål fra egne haver, ristede valnødder, sukkersyltede tyttebær og eget maltrugbrød

95,-

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.

92,-

Langtidsstegt ribbensteg

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

140,-

Stjernes kud

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

185,-



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 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.

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 buttedejer 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

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

85,-

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.

48,-

Dessert

Risalamande

Med vanilje fra Comorerne, kirsebærsaube og brændte mandler.

48,-

Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans.

15,-

Sirupslagkage

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

38,-

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 småkagepisere 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*.

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 billigere alternativ.

