

# Drikkevarer

## Fadøl

### Den Gamle Bys Festbryg

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

48,-

### Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt,  
inspireret af Den Gamle Bys  
bryggere.  
(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 Bock

Overgæret øl, stærk,  
gyldenbrun og maltrig Bock.  
(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 Æblebrændevin,  
Malurtbitter, Kvædesnaps  
eller Skovakvavit.

(3 cl)

35,-

## Vin

**Hvidvin** | Gocce Chardonnay  
ØKO Horeca IGP Terre Siciliane.

**Rødvin** | Le petit Tracteur Rouge  
Domaine André Brunel.

65,- / 310,- inkl. postevand

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

## 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, Hyldeblomstsaft,  
Solbærsaft, Rabarbersaft, Æblemost eller Dansk vand.  
(0,33 l)

36,-

### Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l)

25,-

## Kaffe & te

### Den Gamle Bys Kaffe

Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

38,-

### Te fra A.C. Perchs Thehandel

Sort te - Earl grey te med bergamotte og litchi  
Hvid te - kinesisk te med noter af eksotiske frugter  
Urtete - med lakridsrod, æble pebermynte og citrongræs

38,-

### Hjemmelavet varm kakao

Serveres med flødeskum.

40,-

# Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

*I Den Gamle By laver vi moderne mad med udgangspunkt  
i danske madtraditioner og med inspiration fra historiske kokebøger.*

*Vores bagere leverer hver dag friskbagt brød og kager efter de samme opskrifter  
og med samme 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 med cremet friskost & peberrod, grønne tomater,  
syltede sennepskorn og sprød boghvede.

### Hønsesalat

Mør kylling vendt med Karl Johan-mayonnaise,  
syltede karotter, løvstikke og sprøde jordskokker.

### Ribbensteg

Grillet bryst af landgris, grov kålrabi-remoulade  
med røget mayonnaise, sprøde løg og karse.

### Bagt knoldselleri

Med syltet sortkål, persillemayonnaise,  
ristede hasselnødder, modnet ost og karse.

1 stk. 75,- / 2 stk. 130,- / 3 stk. 175,- pr. person.

*Vi anbefaler øl med historie – Den Gamle Bys mørke øl  
og Den Gamle By snaps / akvavit  
som ledsager til måltidet.*

## 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 den lagres i et tildækket hul i jorden.

## 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 Kokebog for smaa Huusholdninger* fra 1857. Den hønsesalat, vi kender i dag med ægte mayonnaise, bliver en del af den danske smørrebrødstradition i 1880'erne.

# 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.

**Spegeskinke af landgris** med puré af Ingrid ærter og syltede bøgehatte.

**Lun frikadelle** med surt fra syltekælderen.

**Butterdej** med hønsesalat og karse.

**Gammel Knas ost** med knækbrød og hybenkompot.

190,-

# 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,-

# Tarteletter

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

95,-

# Frøken Jensens's Frikadeller

Af kalv og flæsk. Serveres på rugbrød med salat af sprøde vinterkål, syrnet fløde, tyttebær og valnødder.

100,-

# Stjernes kud

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

190,-

## 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.

## Frikadeller

Første gang man støder på den i en dansk kokebog 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 Kokebog fra 1901.

## Krustader

En krustade er en lille friteret beholder af dej, hvori der kan serveres en kød- eller fiskestuvning som forret eller til frokost. Krustaderne er oprindeligt franske, men blev en del af den borgerlige madkultur i sidste halvdel af 1800-tallet. Fremstillingen krævede et krustadjern, der opvarmet skulle dyppes i dej og herefter nedsænkes i kogende fedt. Det var lidt besværligt, og derfor blev krustader en del af bagernes sortiment mod slutningen af 1800-tallet. Krustaderne blev med tiden udkonkurreret af tarteletten som danskernes foretrukne beholder til stuvninger.

## 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 Gamle Bys madkasse - god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, klementin, Spunk vingummi og økologisk æblejuice.  
Tag madkassen med hjem!

80,-

# Den lille sult

## Flæskesvær

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

48,-

## Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

85,-

# Til den søde tand

## Lagkage - som vores mormor lavede den.

Fra den Gamle Bys Konditori med jordbærmarmelade, makroner, vaniljecreme og flødeskum.

38,-

## Æbletærte

Med mazarin og mandler - serveres med creme fraiche.

38,-

## Vaniljekrans

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

15,-

## Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller butterdej har været anvendt som beholdere for søde eller salte mad-retter siden 1500-tallet. Navnet tarteletter dukker op i kokebøger 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 mest populære fyld i mellemkrigstiden.

## 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 Kokebog for smaa Huusholdninger*.

## 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 kokebøger 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.

## 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.

## Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.