

Getränke

Bier vom Fass

Den Gamle By Dunkles Bier

Obergäriges Bier mit Rauchmalz, inspiriert durch den Braumeister von Den Gamle By.
(0,33 l / 4,9%)

48,-

Ökologisches Thy Pilsner

Das erste ökologische Pilsner Dänemarks von **Thisted Bryghus**.
(0,33 l / 4,6%)

48,-

Flaschenbier

Den Gamle By Bock

Obergäriges Bier, kräftig, goldbraun und malzig.
(0,33 l / 7%)

48,-

Thy Classic 0,5%

Frisches und aromatisches alkoholfreies dunkles Bier von **Thisted Bryghus**.
(0,33 l / 0,5%)

48,-

Schnaps und Branntwein

Quittenschnaps, Bitterer Wermut, Apfelbrand oder Waldaquavit.
(3 cl)

35,-

Wein

Weißwein

Geils Riesling Trocken
2021 Rheinhessen.
Glas (0,15 l) / Flasche (0,75 l)

70,- / 350,- Inklusive
Leitungswasser

Rosé

Domaine Montrose
Côtes-de-Thongue.
Glas (0,15 l) / Flasche (0,75 l)

70,- / 350,- Inklusive
Leitungswasser

Rødvin

Côtes du Rhône
2021 Benoit Lavau
Grenache & Syrah.
Glas (0,15 l) / Flasche (0,75 l)

65,- / 310,- Inklusive
Leitungswasser

Erfrischungsgetränke

Limonade

Hergestellt aus Zitrusfrüchten, Gewürzen und Kräutern von den Gärten Den Gamle By.
Mit Mineralwasser aufgefüllt. (0,33 l)

46,-

„Hancock Sport-Cola“

(0,33 l)

42,-

Softdrinks und Bio-Säfte

Cola, Cola Light, Orange, Holunderblüte, Apfelsaft, schwarze Johannisbeere, Rhabarber oder Mineralwasser. (0,25 l)

36,-

Den Gamle By Wasser

Stilles Wasser. (0,5 l)

25,-

Kaffee und Tee

Kaffee

Frisch gemahlener Kaffee von **Peter Larsen**.

38,-

Tee von A.C. Perchs Thehandel

Schwarzer Tee - Earl Grey Tee mit Bergamotte und Lychee
Weißer Tee - Chinesischer Tee mit exotischen Früchten
Kräuter Tee - mit Süßholzwurzel, Apfel, Pfefferminze und Zitronengras

38,-

Eiskaffee

Bio-Espresso mit Vollmilch, mit Haselnusssirup gesüßt.

48,-



Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

In Den Gamle By bereiten wir moderne Speisen zu, die auf dänischen Essenstraditionen basieren und mit Inspiration aus historischen Kochbüchern.

Unsere Bäcker liefern täglich frisches Brot und Kuchen nach den gleichen Rezepten und mit dem gleichen Berufsstolz wie die alten Bäckermeister.

Die Köche von Den Gamle By salzen, räuchern und pökeln je nach Saison. Kräuter, Obst und alte Gemüsesorten werden in unseren Gärten geerntet.

Smørrebrød

Das verzierte und reich belegte Smørrebrød ist eine dänische Erfindung, die in den 1880er Jahren in Kopenhagen entstand. Brot wurde schon immer mit Schmalz, Butter und Aufschnitt gegessen, aber nun wurde es zu einer raffinierten Mahlzeit, die von speziell ausgebildeten „Smørrebrødsjomfruer“ zubereitet wurde. Das Ansehen und der Ruf eines Restaurants wurden an der Länge seiner Smørrebrød-Speisekarte gemessen.

„Gravad Laks“

Ist eine schwedische Bezeichnung für die Konservierung von Fisch, insbesondere Lachs, durch Einreiben mit Salz, Zucker und Gewürzen. Anschließend konnte der Fisch in einem abgedeckten Erdloch gelagert werden.

„Hønsesalat“

Kaltes, gekochtes Hühnerfleisch oder mit einer Soße aus Öl und Eigelb gebratenes Hühnerfleisch fand in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts seinen Weg auf die dänischen Mittagstische. In den 1880er Jahren wurde Hühnersalat Teil des dänischen Smørrebrøds Tradition.

Dänisches Smørrebrød

Belegte Brötchen auf gebuttertem Schwarzbrot
aus der Bäckerei von Den Gamle By.

„Gravad Laks“

Gebeizter färöischer Lachs mit Aquavit und Kräutern, eingelegter Apfel, Dillsauce, knuspriger Fenchel und Dill.

„Kryddersild“

Marinierter Hering mit „Rygeost“ Käse, Zwiebeln, Kapern, gesalzenes Eigelb und knackigen Radieschen.

„Saltbagt gulero“

In Salz gebackene Karotte, Bärlauchmayonnaise, knusprige Zwiebeln und geriebener reifer Käse.

„Hønsesalat“

Geflügelsalat, leicht geräucherte Mayonnaise, eingelegter Lauch und Wurzelgemüse, knusprige Topinambur und Brunnenkresse.

1 stk. 75,- / 2 stk. 130,- / 3 stk. 175,- pro Person

Zum Mittagessen empfehlen wir die historischen
Biere und Schnäpse von Den Gamle By.

Gæstgivergården Mittagsplatte

Serviert mit unserem Schwarzbrot, Vollmilchweißbrot.
Mit Schmalz und Butter.

Gebeizter färöischer Lachs mit Aquavit und Kräutern
Gebratener mariniertes Hering, mariniert mit Hopfen und Senf,
serviert mit Dill-Mayonnaise und Schalotten.
Hühnersalat in knusprigem vol au vent
Kalbssülze mit Bärlauch und Senf
Frikadelle mit „Ingrid“ Erbsen und mariniertem Gemüse
„Gammel Knas“ Käse mit Knäckebrötchen und Rhabarberkompott

190,-

Bernstorff-Salat

Rote-Bete-Tatar mit Anicia-Linsen, Schalotten, Salaten und Kräutern.
Serviert mit Schwarzbrot. (Vegan).

95,-

„Tarteletter“

Zwei knusprige Pasteten aus hausgemachtem Blätterteig, gefüllt
mit einem cremigen Frikassee aus Hühnerfleisch und weißem
Spargel, garniert mit eingelegten Perlzwiebeln und Petersilie.

95,-

Frikadellen

Klassische dänische Frikadellen aus Kalb- und Schweinefleisch,
serviert mit Kartoffelsalat in einer leichten Senf-Vinaigrette
mit Rapsöl, gesalzenen Kapern, Dill und Zwiebeln.

105,-

„Stjernes kud“

Gedämpfte und gebratene Fischfilets, kleine handgeschälte
Garnelen und geräucherter färöischer Lachs, Kräuter-Mayonnaise
und Zitrone - serviert auf hausgemachtem Weißbrot
aus der Bäckerei von Den Gamle By.

190,-

Hering

Der Hering ist seit jeher ein
Grundnahrungsmittel und in
der dänischen Esskultur sehr
bekannt. Es gibt viele Weisen,
den Fisch zu servieren, und viele
regionale Rezepte: gesalzen,
eingelegt, geräuchert, getrock-
net, gekocht oder gebraten.



„Tarteletter“

Blätter- oder Mürbeteig wird seit
1500 in verschiedenen Formen
und Größen als Behälter für
salzige oder süße Füllungen
verwendet. Der Name „Tartelette“
taucht in Kochbüchern um 1800
auf, aber erst um 1900 und in der
Zwischenkriegszeit wurde die
Hühnercreme zur beliebtesten
Füllung.

Frikadellen

Klassische dänische Frikadellen
aus Kalb- und Schweinefleisch,
serviert mit Kartoffelsalat in einer
leichten Senf-Vinaigrette mit
Rapsöl, gesalzenen Kapern, Dill
und Zwiebeln.

„Stjernes kud“

Gedämpfte und gebratene
Fischfilets, kleine handgeschälte
Garnelen und geräucherter färöi-
scher Lachs, Kräuter-Mayonnaise
und Zitrone - serviert auf haus-
gemachtem Weißbrot aus der
Bäckerei von Den Gamle By.

Allergene oder Unverträglichkeiten?

Bitte fragen Sie das Personal nach
den Zutaten der Speisen.

Den Gamle By Lunchpaket für Kinder

Frikadelle, Apfel, Schwarzbrot, Karottenbrötchen, Weingummi
und Apfelsaft. Die Lunchbox darfst du behalten!

80,-

Für den kleinen Appetit

Schweinekrusten Chips

Mit Wacholderbeeren und Salbei, knusprigem
Schwarzbrot und Kräuter-Mayonnaise.

48,-

Schwarzbrot mit Käse

„Havgus“ Käse auf Schwarzbrot mit
einem Kompott aus grünen Tomaten.

55,-

Gebratenes Fischfilet

Auf gebuttertem Schwarzbrot. Warm serviert
mit Remoulade und einer Zitronenscheibe.

85,-

Für Naschkatzen

„Mariebolle“

Windbeutel aus Linsenteig, mit Zitrone und Vanillecreme gefüllt.

40,-

Rhabarberkuchen

Frisch gebacken von der Bäckerei Den Gamle By mit
Mazarin und Mandeln. Serviert mit Sauerrahm.

38,-

„Vaniljekrans“

Butterplätzchen mit Vanille und Mandeln.

15,-

Schweinekrusten Chips

Nichts darf verloren gehen - auch
nicht die Haut des Schweins.
Früher wurde die Schweinehaut
in verschiedenen Gerichten
verwendet. So ist es nicht ver-
wunderlich, dass die salzige
und knusprige Variante bei den
Dänen sehr beliebt war. Die erste
knusprige Variante wurde Mitte
des 19. Jahrhunderts hergestellt,
als der Ofen eine wichtige Rolle
dabei spielte, den Schweine-
braten (flæskesteg) zu einem
Nationalgericht zu machen. In
den 1950er Jahren wurden die
Schweinekrusten Chips als Snack
zu einem kühlen Bier serviert.

„Mariebolle“

Eine „Mariebolle“ ist ein mit
Creme gefüllter Windbeutel, der
oft mit einem Stück roter Gelee
verziert ist. Es ist nicht genau
bekannt, warum diese Wind-
beutel „Marie“ genannt werden
und wann sie zum ersten Mal
gegessen wurden, aber es gibt
Hinweise darauf, dass sie in der
ersten Hälfte des 20. Jahr-
hunderts zum Sortiment der
Konditoreien gehörte.

„Marzarín“

Ein „Mazarin“ ist eine Torte oder
ein kleiner Kuchen mit einem
Boden aus Mürbeteig, Marzipan,
Zucker usw. Die Torte wird tradi-
tionell mit einer Schokoladengla-
sur oder einem Karamellkern mit
gehackten Haselnüssen verziert.
Es gibt auch sommerliche Varian-
ten mit frischen Beeren. Die Torte
wurde wahrscheinlich Ende der
1880er Jahre in Dänemark ent-
wickelt und nach dem mächtigen
französischen Kardinal Mazarin
benannt, der um 1600 lebte.

„Vaniljekrans“

Das Buttergebäck mit Vanille
und Mandeln ist eine dänische
Erfindung. Die Dänen kamen auf
den Geschmack, als die Erfindung
des gusseisernen Ofens Einzug
in die Haushalte hielt. Der „Vanil-
jekrans“ aus Den Gamle By geht
auf ein Rezept zurück, das 1857 in
der Rezeptsammlung von **Madam
Mangor** veröffentlicht wurde.