

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Sprøde speltflager
med urtecreme

49,-

Flæskesvær

med enebær og salvie

49,-

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra 'Den Gamle Bys bageri

Ostemad

'Thybo' på stegt rugbrød, med
kompot af rabarber **(vegetarisk)**

65,-

Saltbagt gulerod

Møre karotter, ramsløgsmayon-
naise, sprøde løg & revet modnet
ost **(vegetarisk)**

75,-

Gravad laks

Urter fra haven, tomater, sprød
fennikel & dild mayonnaise

85,-

Kryddersild

Cremet rygeost, kapers, rødløg &
saltet æggeblomme

89,-

Kartoffelmad

Løvtikkemayonnaise, skalotteløg,
radiser, sprøde kartofler & urter fra
haven **(vegetarisk)**

75,-

Hønsesalat

Hopballekylling, røget mayon-
naise & syltede hvide asparges

85,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade,
citron & dild

99,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer,
dildmayonnaise & citron

139,-

Vi anbefaler 2 stk. smørrebrød til en frokost

Frokost

'Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, smørbrik, gulerodsbolle, æble &
Spunk vingummi. Tag madkassen med hjem!

80,-

Tarteletter

Serveres i to af bagerens sprøde tarteletskaller med tomater & persille.

129,-

'Frøken Jensens frikadeller

Serveres med klassisk cremet kartoffelsalat med purløg, sprøde radiser,
rugbrød & agurkesalat

149,-

'Bernstorffs salat

Sprød "krebinet" af kuglehvede, østershatte & lagret ost, friteret i rasp,
salater fra gartneriet **(vegetarisk)**

159,-

'Vesterhavsfisk

Stegt fisk, Samsø grønt & sauce på muslinger & baksul

229,-

Stjernes kud

Sprød & dampet fiskefilet, håndpillede rejer, røget laks & rogn – serveret
på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron

229,-

Den søde tand

Islagkage anno 1927

Jordbær, vaniljeis, mandel & kakaobisquit

55,-

Rabarbertærte

Mazarin & mandler – serveres med creme fraiche

45,-

Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans med hakkede mandler, bagt med smør

22,-

Drikkevarer

Vand

Den Gamle Bys lemonade

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

(0,33 l) 49,-

Hancock Sodavand

Cola, Cola Light, Sport-Cola, appelsin eller dansk vand.

(0,25-0,33 l) 42,-

Saft & most

Hyldeblomst, rødbede/aronia, rabarber eller æblemost.

(0,25 l) 42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Kande postevand med is

(1,2 l) 45,-

Kaffe & te

Kaffe

Den Gamle Bys kaffe.

39,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Earl grey – sort bergamotte te.

Hvid Tempel Te – kinesisk te med noter af eksotiske frugter.

Urtete – lakridsrod, æble, pebermynte & citrongræs.

39,-

Iskaffe

Espresso, sødmælk & hasselnøddesirup.

49,-

Varm kakao

serveres med flødeskum

45,-

Spiritus, Snaps & Brændevin

Den Gamle Bys Spritz

Cremant, citron & bitter med urter fra haverne.

95,-

Sangria

Klassisk 70er cocktail med rødvin, bær, appelsin & lidt brændevin.

(0,2 l) / (1 kande) 79,- / 375,-

Snaps og brændevin

Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakavit.

(3 cl) 35,-

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.

(0,33 l / 4,9%) 55,-

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.

(0,33 l / 4,6%) 49,-

Øl på flaske

Thy classic

(0,33 l / 4,6%) 49,-

Den Gamle Bys Bock

Overgæret øl, stærk, gyldenbrun & maltrig Bock.

(0,33 l / 7%) 55,-

Alkoholfri Thy Classic

Frisk & aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.

(0,33 l / 0,5%) 49,-

Vin

Mousserende

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

..... 79,- / 395,-

Inkl. postevand

Hvidvin

Joseph Gregoire Lieubeau

Loire, Sauvignon Blanc

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

..... 75,- / 325,-

Inkl. postevand

Grüner Von Eckhof 2023

Niederösterreich, Grüner Veltliner

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

..... 75,- / 325,-

Inkl. postevand

Rosévin

Chateau L'Ermite d'Auzan Rosé

Rhône, Grenache & Cinsault

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

..... 75,- / 325,-

Inkl. postevand

Rødvin

Valpolicella Ripasso, La Casa di

Roberta, Corvina Veronese – Corvione – Rondinella, Veneto

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

..... 75,- / 335,-

Inkl. postevand

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort.

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.