

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Sprøde speltflager

med urtecreme

..... 49,-

Flæskesvær

med enebær & salvie

..... 49,-

Mandler

med havsalt

..... 39,-

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra 'Den Gamle Bys bageri

Ostemad

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

..... 65,-

Bagt knoldselleri

Syltet sortkål, Karl Johan-
mayonnaise, ristede hasselnødder,
lagret ost & karse **(vegetarisk)**

..... 75,-

Gravad laks

Færøsk laks gravad med beder &
hyld fra haven, dildmayonnaise
& sprød fennikel

..... 85,-

Græskar

Bagt og syltet hokkaido, friskost,
sprøde hørkiks & salvie **(vegetarisk)**

..... 75,-

Sol over Den Gamle By

Røget makrel, peberrodscreme,
brændevin, æggeblomme, radiser
& purløg

..... 89,-

Hønsesalat

Hopballe kylling, persille-
mayonnaise, syltet kålrabi, æbler
& sprødt kyllingeskind

..... 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, hertil Den Gamle Bys snaps
eller brændevin for den fulde oplevelse.

Frokost

'Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

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

..... 80,-

Tarteletter

Høns i asparges, serveres i to af bagerens sprøde tarteletskaller med
tomater & persille

..... 129,-

'Brændende Kærlighed

Braiseret endive med mos af Ingrid ærter & kartoffel, syltige æbler & løg.
Med tørsaltet bacon **(eller vegetarisk)**

..... 159,-

'Bernstorffs salat

"Krebinet" af sprøde svampe med kuglehvede, østershatte & lagret ost,
friteret i rasp, historiske beder & urtevinaigrette **(vegetarisk)**

..... 159,-

Schnitzel

Duroc gris sprødstegt i rasp, kartoffelkompot, brunet smør med kapers &
syrlig agurkesalat

..... 229,-

Stjernes kud

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

..... 229,-

Den søde tand

Islagkage

Syltet paradisæble fra haven, honningkage, chokolade, is & mjød sirup **60,-**

Dansk Æblekage

Æblekompot serveres med knuste makroner & friskpisket flødeskum **55,-**

Brombærtærte

Mazarin, brombær & hasselnødder - serveres med creme fraiche & karamel **50,-**

Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans med hakkede mandler, bagt med smør **22,-**

Drikkevarer

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,-**

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,-**

Varm kakao

serveres med flødeskum. **45,-**

Spiritus, Snaps & Brændevin

Puns

Lun drik med citron & æble med mørk rom (4 cl) / uden rom. **89,- / 69,-**

Snaps og brændevin

Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit. (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) **49,-**

Hancock Sodavand

Cola, Cola Light, Sport-Cola, appelsin eller dansk vand. (0,25-0,33 l) **42,-**

Soft & 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,-**

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

Perrin Nature

Rhône, Grenache & Syrah

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.