

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Knusprige Dinkelflocken

mit Kräutercreme

..... 49,-

Schweinekrusten

mit Wacholder & Salbei

..... 49,-

'Smørrebrød'

Abwechslungsreich belegte Brote, serviert auf Roggenbrot, gebacken in Den Gamle By

Käsebrote

'Thybo'-Käse auf getoastetem Roggenbrot, dazu Rhabarberkompott **(vegetarisch)**

..... 65,-

Im Salzmantel gebackene Karotten

Zarte Karotten, Bärlauchmayonnaise, knusprige Zwiebeln & geriebener reifer Käse **(vegetarisch)**

..... 75,-

Graved Lachs

Kräuter aus dem Garten, Tomaten, knackiger Fenchel & Dillmayonnaise

..... 85,-

Eingelegter, gewürzter Hering

Cremiger Räucherkäse, Kapern, rote Zwiebeln & salziges Eigelb

..... 89,-

Brot mit Kartoffelbelag

Liebstöckelmayonnaise, Schalotten, Radieschen, knusprige Kartoffeln & Gartenkräuter **(vegetarisch)**

..... 75,-

Geflügelsalat

Confit vom Hopballe-Huhn, Räuchermayonnaise & eingelegte weiß Spargel

..... 85,-

Fischfilet

Knusprig gebraten, mit Remoulade, Zitrone & Dill

..... 99,-

Fischfilet mit Krabben

Knusprig gebraten, mit handgeschälten Krabben, Dillmayonnaise & Zitrone

..... 139,-

Wir empfehlen zwei Stück Smørrebrød zum Mittagessen.

Lunch

'Den Gamle By'-Lunchbox - gut für Kinder

Lauwarme Frikadelle, selbst gebackenes Roggenbrot, Butter, Karottenbrötchen, Apfel & Weingummis. Sie können die Lunchbox mit nach Hause nehmen.

..... 80,-

Tartelettes

Zwei knusprige Tartelettes, dazu Tomaten & Petersilie.

..... 129,-

'Fräulein Jensens Frikadellen

Dazu wird ein klassischer, cremiger Kartoffelsalat mit Schnittlauch, knackigen Radieschen, Roggenbrot & ein Gurkensalat serviert.

..... 149,-

'Bernstorffs Salat

Knuspriges Kребinett aus Kugelweizen mit Austernpilzen & gereiftem Käse, paniert & frittiert, dazu Salate aus der Gärtnerei **(vegetarisch)**

..... 159,-

Nordseefisch

Gebratener Fisch, Samsø-Gemüse & Sauce aus Muscheln & Baksuld

..... 229,-

'Stjernes kud'

Knuspriges & gedünstetes Fischfilet, handgeschälte Krabben, Räucherlachs & Rogen – serviert auf in Butter geröstetem französischem Weißbrot mit Dillmayonnaise & Zitrone.

..... 229,-

Süße Köstlichkeiten

Eistorte anno 1927

Erdbeereis, Vanilleeis, Mandelbiskuit mit Kakao

55,-

Rhabarber-Tarte

Mazarin & Mandeln – serviert mit Crème fraîche

45,-

Vanillekranz

Der große, mit Mandeln & Butter gebackene Gamle By-Vanillekranz

22,-

Getränke

Softdrinks

Den Gamle By-Limonade

Extrakt aus Kräutern aus den Gärten von Den Gamle By mit Zitronensaft. Wird mit Sprudelwasser aufgefüllt.

(0,33 l) 49,-

Hancock Softdrinks

Cola, Cola Light, Sport-Cola, Orangen- oder Sprudelwasser.

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

Säfte & Most

Holunderblüten-, Rote-Bete/Aronia-, Rhabarber- oder Apfelsaft.

(0,25 l) 42,-

Den Gamle By-Quellwasser

(0,5 l) 25,-

Kanne Leitungswasser mit Eiswürfeln

(1,2 l) 45,-

Kaffee & Tee

Kaffee

Den Gamle By-Kaffee.

39,-

Tee des A.C. Perch's Teehandels

Earl Grey – schwarzer Tee mit Bergamotte.

Weißer Tempeltee – chinesischer Tee mit Noten von exotischen Früchten.

Kräutertee – Süßholzwurzel, Apfel, Pfefferminz & Zitronengras.

39,-

Eiskaffee

Espresso, Vollmilch, Haselnuss-Sirup.

49,-

Heiße Schokolade

garniert mit Schlagsahne.

45,-

Spirituosen, Schnaps & Branntwein

Den Gamle Bys Spritz

Cremant, Zitrone & Kräuterbitter aus dem Garten.

95,-

Sangria

Klassischer 70er-Jahre-Cocktail mit Rotwein, Beeren, Orange & einem Spritzer Branntwein.

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

Schnaps & Branntwein

Apfelbranntwein, Wermutbitter, Quittenschnaps oder Waldaquavit.

(3 cl) 35,-

Fassbier

Den Gamle By-Dunkelbier

Obergäriges Bier mit geräuchertem Malz.

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

Ökologisches Thy Pilsener

Das erste Bio-Pilsener Dänemarks, gebraut im Thisted Bryghus.

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

Flaschenbier

Thy classic

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

Den Gamle By-Bockbier

Obergäriges, starkes Bockbier, goldbraun & malzhaltig.

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

Alkoholfreies Thy Classic-Bier

Frischer, aromatischer & alkoholfreier Klassiker, gebraut im Thisted Bryghus.

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

Wein

Schaumwein

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

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

Inkl. Leitungswasser

Weißwein

Joseph Gregoire Lieubeau

Loire, Sauvignon Blanc

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

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

Inkl. Leitungswasser

Grüner Von Eckhof 2023

Niederösterreich, Grüner Veltliner

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

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

Inkl. Leitungswasser

Roséwein

Chateau L'Ermite d'Auzan Rosé

Rhône, Grenache & Cinsault

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

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

Inkl. Leitungswasser

Rotwein

Valpolicella Ripasso, La Casa di

Roberta, Corvina Veronese – Corvione – Rondinella, Veneto

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

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

Inkl. Leitungswasser

Fragen Sie die Bedienung nach der erweiterten Weinkarte.

Allergien oder Unverträglichkeiten?

Bitte erkundigen Sie sich beim Personal nach den Zutaten der Speisen.