

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Knusprige Dinkelflocken

mit Kräutercreme
..... 49,-

Schweinekrusten

mit Wacholder &
Salbei
..... 49,-

Mandeln

mit Meersalz
..... 39,-

'Smørrebrød'

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

Käsebrote

'Thybo'-Käse auf getoastetem Rog-
genbrot, dazu Rhabarberkompott
(vegetarisch)
..... 65,-

Sol over Den Gamle By

Geräucherte Makrele, Meerrettich-
creme, Brantwein, Eigelb, Radies-
chen & Schnittlauch
..... 89,-

Gebackener Knollensellerie

Eingelegter Palmkohl, Karl-
Johan-Mayonnaise, geröstete
Haselnüsse, gereifter Käse &
Kresse (vegetarisch)
..... 75,-

Kürbis

Gebackener und eingelegter
Hokkaido-Kürbis, Frischkäse, knus-
prige Leinsamenkekse & Salbei
(vegetarisch)
..... 75,-

Graved Lachs

Gebeizter Färøer-Lachs mit Roter
Bete & Holunder aus dem Garten,
Dillmayonnaise & knusprigem
Fenchel
..... 85,-

Geflügelsalat

Hopballe-Hühnchen, Petersilien-
mayonnaise, eingelegter Kohlrabi,
Äpfel & knusprige Hühnchenhaut
..... 85,-

Fischfilet

Knusprig gebraten, mit Remou-
lade, Zitrone & Dill
..... 99,-

Fischfilet mit Krabben

Knusprig gebraten, mit handge-
schälten Krabben, Dillmayonnaise
& Zitrone
..... 139,-

Für einen Lunch empfehlen wir zwei Stück Smørrebrød, begleitet von Den
Gamle Bys Schnaps oder Brantwein – für den vollen Genuss.

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

Huhn mit Spargel, serviert in zwei der knusprigen Tartelettes vom Bäcker-
laden mit Tomaten & Petersilie
..... 129,-

'Brændende Kærlighed'

Geschmorte Endivie mit Püree aus Ingrid-Erbсен & Kartoffeln, säuerlichen
Äpfeln & Zwiebeln. Mit trockengesalzenem Bacon (oder vegetarisch)
..... 159,-

'Bernstorffs Salat

Knusprige „Pilzfrikadelle“ aus Hartweizen, Austernpilzen & gereiftem Käse,
paniert in Semmelbröseln, mit historischen Rübensorten & Kräutervinaig-
rette (vegetarisch)
..... 159,-

Schnitzel

Duroc-Schweinefilet in knuspriger Panade, cremiges Kartoffelpüree,
braune Butter mit Kapern & säuerlichem Gurkensalat
..... 229,-

'Stjernesked'

Knuspriges & gedünstetes Fischfilet, handgeschälte Krabben, Räucher-
lachs & Rogen – serviert auf in Butter geröstetem französischem Weißbrot
mit Dillmayonnaise & Zitrone.
..... 229,-

Süße Köstlichkeiten

Eistorte

Eingelegte Paradiesäpfel aus dem Garten, Honigkuchen, Schokolade, Eis & Met-Sirup

.....60,-

Dansk Æblekage

Apfelkompott, serviert mit zerstoßenen Makronen & frisch geschlagener Sahne

.....55,-

Brombærtarte

Mazarin, Brombeeren & Haselnüsse, serviert mit Crème fraîche & Karamell

.....50,-

Vanillekranz

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

.....22,-

Getränke

Fassbier

Den Gamle By-Dunkelbier

Obergäriges Bier mit geräucher-tem 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,-

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,-

Heiße Schokolade

garniert mit Schlagsahne.

.....45,-

Spirituosen, Schnaps & Branntwein

Punsch

Warmer Drink mit Zitrone & Apfel, wahlweise mit dunklem Rum (4 cl) oder alkoholfrei.

.....89,- / 69,-

Schnaps & Branntwein

Apfelbranntwein, Wermutbitter, Quittenschnaps oder Waldaquavit.

(3 cl)35,-

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,-

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

Perrin Nature

Rhône, Grenache & Syrah

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.