

Restaurant Gæstgivergården

Den gamle jul

Smag på 400 års juletraditioner

- Sprød byggrynsgrød** — Croquette af perlebyg og ost
- Julefisk** — Saltet vesterhavsfisk, sennep og friteret grønkål
- Æbleflæsk** — Æble, røget flæsk og løg
- Røget andebryst** — Ingridærter, svesker og madeira
- Julemedister** — Med Den Gamle Bys Julebryg, syltet sortkål og sennep
- Skt. Stefans ost** — lagret ost med honningkage og kvædekompot

Serveres med bagerens rugbrød og surdejsbrød, samt krydderfedt og smør.
Skal bestilles af min. 2 kuverter.
Fuldend oplevelsen med Den Gamle Bys snaps. 229,-

Den klassiske jul

Julen som du kender den

- Glarmestersild** — Karrysalat med kapers, æbler og løg
- Gravad laks** — Gravad med krydderier, urter og rævesauce
- Anderilette** — Den Gamle Bys sennep og syltet æble
- Ribbensteg** — Ladegaard Duroc gris med rødkål og tyttebær
- Risalamande** — Vanilje og kirsebærsauce

Serveres samlet til deling med bagerens rugbrød og surdejsbrød, samt krydderfedt og smør. **Skal bestilles af min. 2 kuverter.** 279,-

Frokost

Den Gamle Bys madkasse — god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, smørbrik, gulerodsbolle, æble og Spunk vingummi. Tag madkassen med hjem! 89,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade, citron og dild 119,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer og dildmayonnaise – på rugbrød 149,-

Tarteletter

Høns i asparges. Serveres i to af bagerens sprøde tarteletskaller med syltede svampe og persille (Tilkøb af en ekstra tartelet +30,-) 139,-

Græskarsuppe

Cremet suppe med sprøde kerner, urteolie og surdejsbrød 139,-

Bernstorffs salat

'Krebinet' af sprøde svampe med kuglehvede, østershatte og lagret ost, friteret i rasp, syltet græskar og urtevinaigrette **(vegetarisk)** 159,-

Langtidsstegt ribbensteg

Ladegaard Duroc gris, stegt med fennikel, peber og appelsinskal, lun rødkål og syltet pigeonæble, sauce og kartofler 229,-

Stjernes kud

Sprød og dampet fiskefilet, håndpillede rejer, røget laks og rogn – serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise 239,-

Allergener eller intolerance?
Spørg venligst personalet om ingredienser i maden

Den søde tand

Risalamande

Vanilje, lun kirsebærsauce og brændte mandler

65,-

Sirupslagkage

Smørcreme, abrikoskompot og chokolade

55,-

Vaniljekrans

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

22,-

Drikkevarer

Varme drikke

Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen

39,-

Te fra A. C. Perchs Thehandel

Earl Grey, Hvid Tempel te eller urtete

39,-

Varm kakao

Serveres med flødeskum

50,-

Øl på flaske

Økologisk Thy pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus (0,33 l / 4,6%)

55,-

Thy classic

Frisk og aromatisk classic fra Thisted Bryghus (0,33 l / 4,6%)

55,-

Den Gamle Bys bock

Overgæret, stærk, gyldenbrun og maltrig bock (0,33 l / 7%)

55,-

Alkoholfri Thy classic

Frisk og aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus (0,33 l / 0,5%)

55,-

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt (4,9%) 0,33 l eller 0,5 l

55,-
69,-

Økologisk Thy pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus (4,6%) 0,33 l eller 0,5 l

55,-
69,-

Den Gamle Bys julebryg

Inspireret af bryggeriernes første julebryg fra omkring år 1900. Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchenørøl. (7%) 0,33 l eller 0,5 l

55,-
69,-

Til øllet

Sprøde speltflager

med urtecreme

49,-

Flæskesvær

med enebær og salvie

49,-

Mandler

med havsalt

49,-

Vand

Den Gamle Bys lemonade

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med danskvand. (0,33 l)

49,-

Thy sodavand

Cola, cola light, squash, appelsin light, hindbærbrus, sport eller danskvand m/u citrus (0,25 l)

42,-

Saft og most

Hyldeblomst, rødbede/aronia, rabarber eller æblemost (0,25 l)

42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l)

25,-

Kande postevand med is

Pr. person

20,-

Vin

Mousserende

Charles Bailly Blanc de Blancs Brut

Glas (0,15 l) 90,-
Flaske (0,75 l) 399,-

Hvidvin

Sauvignon Blanc Las Mesas

Vino de la Tierra de Castilla
Glas (0,15 l) 85,-
Flaske (0,75 l) 345,-

Chardonnay Las Mesas

Vino de la Tierra de Castillo
Glas (0,15 l) 85,-
Flaske (0,75 l) 345,-

Rødvin

Valpolicella Ripasso, La Casa

di Roberta Corvina Veronese – Corvinone – Rondinella, Veneto
Glas (0,15 l) 85,-
Flaske (0,75 l) 345,-

Tempranillo Las Mesas

Vino de la Tierra de Castilla
Glas (0,15 l) 85,-
Flaske (0,75 l) 345,-

Alle vine er inkl. postevand.
Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort

Spiritus, snaps og brændevin

Æblebrændevin, malurtbitter, kvædesnaps, skovakvavit eller Den Gamle Bys julesnaps (3 cl)

39,-