

Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl
Overgæret øl med røgmalt, inspireret af Den Gamle Bys bryggere.
(0,33 l / 4,9%)

48,-

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

48,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock
Overgæret øl, stærk, gyldenbrun og maltrig Bock.
(0,33 l / 7%)

48,-

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

48,-

Vin

Hvidvin | Gocce Chardonnay ØKO Horeca IGP Terre Siciliane.

Rødvin | Le petit Tracteur Rouge
Domaine André Brunel.

65,- / 310,- inkl. postevand

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

Rosévin | Domaine Montrose
Côtes-de-Thongue.

70,- / 350,- inkl. postevand

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

Snaps & brændevin

Den Gamle Bys 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)

46,-

Hancock Sportscola
(0,33 l flaske)

42,-

Hancock sodavand og Bie's saft
Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomstsaft
Solbærsaft, Rabarbersaft, Æblemost eller Dansk vand.
(0,25 l)

36,-

Den Gamle Bys kildevand
(0,5 l)

25,-

Kaffe & te

Den Gamle Bys kaffe
Økologisk friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

38,-

Café Latte - Cappuccino

45,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel
Sort te - Earl Grey te med bergamotte og litchi
Hvid te - Kinesisk te med noter af eksotiske frugter
Urtete - med lakridsrod, æble, pebermynte og citrongræs

38,-

Varm chokolade
Serveres med flødeskum.

45,-



Restaurant

GÆSTGIVERGÅRDEN.

I Den Gamle By laver vi moderne mad med udgangspunkt i danske madtraditioner og med inspiration fra historiske kogebøger.

Vores bagere leverer hver dag friskbagt brød og kager efter de samme opskrifter og faglige stolthed, som de gamle bagermestre.

Den Gamle Bys kokke salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen. Urter, frugt og gamle grøntsagssorter høstes i vores haver.

Smørrebrød

På rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Gravad laks

Færøsk laks gravad med beder & urter fra haven, cremet friskost, sprød fennikel, syltet sennep & dild.

Kryddersild

Marineret sild med peberrods creme fraiche, løg, sprøde kapers, solbær og blegselleri.

Bagt knoldselleri

Syltet sortkål, Karl Johan mayonnaise, ristede hasselnødder, modnet ost og karse.
(Kan laves vegansk - bestil hos tjeneren)

Hønsesalat

Persillemayonnaise, syltede porrer, æbler og sprød flæsk.

Kalvenakke

Sprængt med enebær, peber & urter. Syltede cornichons fra Samsø, ristet kartoffel mayonnaise og brøndkarse.

1 stk. 75,- / 2 stk. 130,- / 3 stk. 175,- pr. person

Vi anbefaler øl med historie ~ Den Gamle Bys mørke øl og Den Gamle By Snaps som ledsager til måltidet.

Historien bag...

Sild

Silden er en af de helt gamle kendinge i dansk madkultur. Den er blevet spist til alle tider og i mange afskygninger: saltet, kogt, speget, tørret, marineret eller stegt. Tidligere stod den på sild morgen, middag og aften, men i dag er den stort set henvist til jule- og påskefrokosterne. Det er ærgerligt, fordi den er sund og fuld af gavnlige fedtsyrer, D-vitamin og jod. Mindst ligeså vigtigt er det, at silden har et lavt CO2-aftryk og hører til blandt de mere bæredygtige proteiner.

Smørrebrød

Pyntet, højtbelagt smørrebrød er en dansk opfindelse, som så dagens lys i 1880'ernes København. Man har altid spist brød med fedt, smør og pålæg, men nu blev det en fornem spise tilberedt af de særligt uddannede smørrebrødsjomfruer. En restaurants præstige og ry blev opgjort efter længden på dens smørrebrødsseddel.

Gæstgivergårdens frokost

Serveres med friskbagt rugbrød og sødmælksfranskbrød, friskpisket smør og Gæstgivergårdens krydderfedt med æbler, fedtegrever og urter fra Apotekerhaven.

- Røget laks med rygeost og urter.
- Stegt marineret sild marineret med humle og sennep, anrettet med dildmayonnaise og skalotteløg.
- Hønsesalat anrettet i sprød vol au vent.
- Spegeskinke med puré af Ingrid ært.
- Frøken Jensens frikadelle med surt fra syltekældereren.
- Gammel Knas ost med knækbrød og rabarberkompot.

190,-

Gartneriet Bernstorffs salat

Tartar af historiske beder med Anicia linser fra Djursland, sprøde salater, vinaigrette, krydderurter fra haven og friskbagt rugbrød.

(vegansk)

95,-

Tarteletter

Høns i asparges med syltede svampe, sprøde salater & karse. Serveres i to af bagerens knasende sprøde skaller af buttedej.

95,-

Frk. Jensens frikadeller

Af hakket kalv og flæsk med lune krydderier som muskat, allehånde og peber. Serveres med syrlig kål, syltede æbler, sprøde græskarkerner og dilledressing.

105,-

Brændende kærlighed

Kartoffelmos med bagte løg, røget bacon, syltede æbler & urter fra haven.

135,-

Stjernes kud

Sprød og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og røget færøsk laks, serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise.

190,-

Rødbeder

Selvom danskerne har spist syltede rød-beder i hundrede vis af år, var det i sidste halvdel af 1800-tallet, at rødbeden virkelig kom til sin ret. Den fik nu plads som tilbehør til det danske køkkens store stege med sovs og kartofler og senere på det højt belagte smørrebrød. Den Gamle Bys rødbede er af sorten Detroit Dark Red, der er forædlet i USA og kom på markedet i 1892. Det er en tidlig og hurtig-voksende rødbede, som er kendetegnet som særligt rød og sød. Sorten blev populær, fordi den egnede sig særligt godt til at sylte. I kan finde rødbederne i køkkenhaven bag Købmandsgården, fra vi sår rødbederne i begyndelsen af maj.

Tarteletter

Forme eller skaller af mørdej eller buttedej har været anvendt som beholdere for søde eller salte madretter siden 1500-tallet. Navnet tarteletter dukker op i kogeboøger i Danmark omkring år 1800, men det er først fra omkring 1900, at tarteletter bliver en almindelig spise. Høns i asparges gør sit indtog som det populære fyld i mellemkrigstiden.

Frikadeller

Første gang man støder på den i en dansk kokebog er i 1703, hvor den var lavet på lammefars og blev set som garniture til et finere måltid. Indtil kødhakkemaskinens gennembrud omkring år 1900 forblev frikadellen en relativ sjældenhed, fordi det var så arbejdskrævende at hakke og skære kødet i hånden. Den Gamle Bys version af frikadellen stammer fra Frk. Jensens Kokebog fra 1901.

Brændende Kærlighed

Vi kan næsten ikke forestille os Brændende Kærlighed med andet end kartoffelmos. Men før kartofflen vandt indpas på de danske spiseborde, var det ærtemos man fik til sit flæsk. Ærterne hørte til søbemaden, altså det der blev spist med ske. Der blev ofte tilberedt ærter til flere dage; den ene dag blev de serveret tykke – som mos, den næste dag tynde som suppe. Ærter mildner saltet mad, og dengang, hvor det meste kød og flæsk var saltet, var ærtemos et nødvendigt tilbehør. Ærtemosen, de tykke ærter, blev ofte serveret med flæsketerninger og stegte løg. Men da kartoflerne blev basisføde fra midten af 1800-tallet, tog kartoffelmosen ærternes plads – og kartoffelmos med stegte løg og flæsketerninger blev til retten Brændende Kærlighed.

Den Gamle Bys madkasse - god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, æble, Spunk vingummi og økologisk æblejuice. Tag madkassen med hjem!

80,-

Den lille sult

Flæskesvær

Med enebær og salvie fra Den Gamle Bys urtehave, sprødt rugbrød og urtemayonnaise.

48,-

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

85,-

Til den søde tand

Brombærtærte

Friskbagt fra den Gamle Bys bager med mazarin og mandler.

38,-

Kartoffelkage

Marcipan, vaniljecreme & kakao.

32,-

Dansk Æblekage

Æblekompot serveres med knuste makroner og friskpisket flødeskum.

45,-

Vaniljekrans

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

15,-



Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.

Stjernes kud

Smørrebrødsklassikeren Stjernes kud kaldtes oprindelig fiskefilet Tout Paris og gjorde sit indtog i de danske frokost-restauranter sidst i 1920'erne. Oprindeligt blev retten serveret i et fad på en bund af ris eller buttedej og pyntet med rejer, hummersovs, asparges og friterede muslinger. Med tiden blev retten forvandlet til et stykke smørrebrød, og navnet Stjernes kud blev visse steder taget i brug først i 1940'erne.

Flæskesvær

Intet må gå til spilde – heller ikke grisens hud, der i ældre tider blev spist kogt sammen med f.eks. gule ærter. Ikke overraskende er det den saltede, sprødstegte version, der har vundet danskernes gunst. Den vandt frem fra midten af 1800-tallet, hvor komfuret var med til at gøre flæsketegen til nationalspise. I 1950'erne blev flæskesværen en snack, der blev spist som ledsager til en kold øl.

Kartoffelkage

Der findes groft sagt to slags kartoffelkager. En gammeldags fra 1800-tallet og en moderne skabt omkring år 1945. Den fra 1800-tallet er der faktisk kartoffel i og kagen minder lidt om mazarinkage. Den moderne kartoffelkage er en dansk flødekage, som skal forestille en kartoffel med jord på. Man mener, at denne kage er opstået omkring år 1945 i anledning af 100 året for Kartoffelpestens hærgen i Europa.

Dansk Æblekage

Den klassiske æblekage er lavet med æblemos lagt i lag af smørstet rasp. Kagen kan være bagt eller ubagt, men serveres i begge tilfælde pyntet med flødeskum. I Danmark kan æblekagen spores tilbage til midten af 1700-tallet, hvor den oftest forekommer i den bagte udgave. Den kolde og ubagte version blev mere almindelig fra midten af 1800-tallet, hvor det især var Madam Mangors forskellige kogeboøger, der sørgede for dens udbredelse. I Fru Nimbs Kokebog fra 1880 finder man en opskrift på Gâteau aux pommes à la daniøse, der er ganske lig med den æblekage, vi kender i dag.