

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Ostemad

Lagret thybo på stegt rugbrød med kompot af rabarber

69,-

Saltbagt gulerod

Møre gulerødder, ramsløgsmayonnaise, sprøde løg & revet modnet ost **(vegetarisk)**

79,-

Saltbagt knoldselleri

Røget mayonnaise & urtesalat i vinaigrette **(vegetarisk)**

79,-

Gravad laks

Fennikelsalat, syltet sennep & dild, syltede æbler & dildmayonnaise

89,-

Kryddersild

Cremet rygeost, kapers, syltede perleløg, saltet æggeblomme & sprøde radiser

89,-

Hønsesalat

Confiteret kylling, "nordens citron", cornichoner & bacon

85,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade, citron & dild

99,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer, dildmayonnaise & citron

139,-

Påske i Den Gamle By

Solæg

Med Den Gamle Bys sennep & karse
(God sammen med Den Gamle Bys brændevin)

20,-

Nikålssuppe

Cremet suppe med ni forskellige urter og kål, ærtepuré, sylt & sprøde jordskokker. Serveres lun med dampet fisk

189,-

Gæstgivergårdens påskefrokost

Sprød croquette med rug & ost

Røget færøsk laks, solæg & estragon sennep

Stegt marineret sild med skalotteløg & dild

Hønsesalat i sprød vol au vent

Røget lam med Ingrid ærter & urter

Frøken Jensens frikadelle med sylt & ramsløgsmayonnaise

Lagret Havarti med frugtkompot

Serveres med friskbagt rugbrød & sødmælksfranskbrød, pisket smør, krydderfedt med æbler, fedtegrever & urter fra Apotekerhaven

229,-

Frokost

Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

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

80,-

Bernstorffs salat

Svampe "krebnet", beder, kål & urtevinaigrette **(vegetarisk)**

159,-

Tarteletter

Serveres i to sprøde tarteletskaller med høns i asparges, syltede løg & persille

139,-

Frøken Jensens frikadeller

Med kartoffelsalat i sennepsvinaigrette med koldpresset rapsolie, rødæg, kapers & dild

149,-

Stjernesked

Sprød & dampet fiskefilet, håndpillede rejer, færøsk laks & rogn. Serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron

239,-



Den søde tand

Is a la Melba

Islagkage med vanilje, fersken & hindbærcoulis

65,-

Rabarbertærte

Mazarin & mandler. Serveres med creme fraiche

49,-

Påskeæg

Marcipan & chokolade

29,-

Vaniljekrans

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

22,-

Drikkevarer

Vand

Den Gamle Bys lemonade

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppet med dansk vand.

(0,33 l) 49,-

Hancock Sodavand

Cola, Cola Light, Sport-Cola, Appelsin eller Dansk vand.

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

Saft og most

Hyldeblomst, rødbede/aronia, rabarber eller æblemost

(0,25 l) 42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Kaffe & te

Filterkaffe

Den Gamle Bys kaffe

..... 39,-

Iskaffe

Espresso, sødmælk & hasselnøddesirup.

..... 49,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Earl Grey – sort bergamotte te.

Hvid Tempel Te – kinesisk te med noter af eksotiske frugter.

Cool Herbal – lakridsrod, æble, pebermynte & citrongræs.

..... 39,-

Varm kakao

Serveres med flødeskum.

..... 49,-

Snaps & Brændevin

Den Gamle Bys æblebrændevin, malurtbitter, kvædesnaps eller skovakvavit

(3 cl) 39,-



Snacks

Sprøde speltflager

med urtecreme.

..... 49,-

Flæskesvær

med enebær & salvie.

..... 49,-

Mandler med havsalt

..... 39,-

Fadøl

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.

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

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.

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

Den Gamle Bys påskebryg

Fyldig, mørk & lidt sødme. Brygget som tyske münchenereøl.

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

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

Overgæret, stærk, gyldenbrun & maltrig Bock.

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

Thy Classic

(0,33 l / 4,6%)

..... 49,-

Alkoholfri Thy Classic

Frisk & aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.

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

Vin

Mousserende

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

..... 85,- / 399,-

Hvidvin

Joseph Grégoire Lieubeau

Loire, Sauvignon Blanc.

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

..... 75,- / 345,-

Grüner von Eckhof 2023

Niederösterreich, Grüner Veltliner.

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

..... 75,- / 345,-

Rosé

Château L'Ermite d'Auzan 2023

Costières de Nîmes, Frankrig

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

..... 75,- / 345,-

Rødvin

Perrin Nature

Rhône, Grenache & Syrah.

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

..... 75,- / 345,-

Alle vine er inkl. postevand.

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort.

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.