

# Menu

Minimumbestilling for menu er 20 kuverter.

## FORRETTER

Vælg én forret

### **Færøsk røget laks**

med rygeost, syltede agurk, sprødt rugbrød, citron  
og krydderurter fra haverne

\*\*\*\*\*

### **Hvide asparges fra Samsø**

med håndpillede rejer, dildmayonnaise, saltet  
og røget æggeblomme og urtesalat  
(Tillæg for køb af denne ret + 45,- pr. kuvert)

\*\*\*\*\*

### **Gravad okse**

med løvstikkemayonnaise, syltede blomkål,  
sprøde løg, modnet ost og brøndkarse

*Forretten serveres med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og urtesmør*

## HOVEDRET

### **Hopballe Kylling**

Sprødstegt med salvie, cremet gulerodspuré, grønne asparges og ramsløg.  
Hertil skysauce og nye smørristede kartofler

Vi laver med glæde sæsonens fisk eller Samsø grønt  
med passende garniture & sauce - i stedet for kylling hvis det ønskes

# Menu

## DESSERT

Vælg én dessert

### Konditorens "Citronfromage"

på mandelbund med marengs og  
rabarber fra køkkenhaven som is og kompot

\*\*\*\*\*

### Chokoladekage 1766

Chokolademousse, bær og rug

## PRIS

### 5 serveringer+

Velkomst, forret, hovedret, dessert  
og kaffe/te og Den Gamle Bys vaniljekrans,  
inkl. 4 timer ad libitum  
med vin, øl, økologisk saft og sodavand fra Hancock  
og kande vand på bordene.

Pr. kuvert

**1025,-**

### 3 retters menu

Forret, hovedret og dessert eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**425,-**

### 2 retters menu

Forret og hovedret eksklusiv drikkevarer

Pr. kuvert

**325,-**

# Tilkøb

## VELKOMST

(Inklusiv i 5 serveringer+)

### Èt glas mousserende vin

Mousserende vin i de historiske rammer

\*\*\*\*\*

### Èt glas Den Gamle Bys lemonade (alkoholfri)

Lavet på urter fra Den Gamle Bys haver  
med citrus og dansk vand

### Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**Pr. kuvert 125,-**

## TILKØB AF SNACKS

### Flæskesvær

med enebær og salvie

**35,-**

### Salte mandler

Let karamelliserede mandler med havsalt

**35,-**

### Krustade

Hønsesalat og sprød spegeskinke

**45,-**

### Sprød spelt og kartoffelchips

med ramsløg og yoghurt

**45,-**

# Tilkøb

## **Danske oste**

med sylt, kompot og bagerens knækbrød

**Pr. kuvert 115,-**

## **Én stor vaniljekrans**

med hakkede mandler, smør og ægte vanilje – bagt efter opskrift fra 1857

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**Pr. stk. 19,-**

## **Kaffe eller te**

Friskkværnet Peter Larsen kaffe eller te fra A.C. Perch's thehandel

(Er inkluderet i 5 serveringer+)

**Pr. kuvert 45,-**

## **Vælg mellem Cognac eller Baileys**

**Pr. glas 45,-**

## **NATMAD**

### **Gæstgivergårdens smørrebrød**

I Gæstgivergården afspejler vores smørrebrød sæsonen og årstidens traditioner

**Pr. stk. 75,-**

### **Smørbagte croissanter**

2 stk. croissanter fra Den Gamle Bys bageri, med cremet laksesalat, dild og æbler,  
og med cremet hønsesalat, sprød skinke og karse

**Pr. kuvert 90,-**

### **Kartoffelsuppe**

med croutons, ristede kerner og urteolie.

Serveres med friskbagt brød

**Pr. kuvert 95,-**

### **Hotdog**

med ristet grillpølse. Hotdogs serveres fra Pølsevognen i 1974-bydelen.

Pris er inklusiv én Cocio eller én Jolly Cola

**Pr. kuvert 145,-**