

Restaurant
GÆSTGIVERGÅRDEN.

SMAGEN AF EN JAZZTID

1921-1935

TOMATER FRA SAMSØ

Røget knapost, glaskål, gelé og urter fra køkkenhaven
Serveret med surdejsbrød fra Den Gamle Bys bageri og smør
2025 Chardonnay, Las Mesas

GRIS FRA LADEGAARD

Majs & pralbønner, spinat, saltede bladbeder & cognac sauce
Kartoffelkompot med brunet smør & løvstikke
2025 Tempranillo, Las Mesas

eller

KREBINET AF SVAMPE OG KUGLEHVEDE

Majs & pralbønner, spinat, saltede bladbeder & svampesauce
Kartoffelkompot med brunet smør & løvstikke
2025 Tempranillo, Las Mesas

FÜRST PÜCKLER ANNO 1927

Jordbær is, vanilje, mandel & kakaobiskuit
Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo

Tomaten fik sit gennembrud i danske hjem i 1920'erne, efter Første Verdenskrig. Den blev dyrket i drivhuse, mistbænke og endda i vindueskarme, og blev et symbol på den moderne køkkenhave.

Svinekød blev i mellemkrigstiden en stadig mere almindelig del af hverdagskosten. Samtidig skabte nye ernæringsvidenskabelige opdagelser øget fokus på grøntsager, vitaminer og sundhed, hvilket gav køkkenhavens afgrøder en mere fremtrædende plads på middagsbordet.

Vegetarianismen var i fremgang, og kokebøger som Vegetarisk Kokebog for enhver Husholdning fra 1924 præsenterede kødfri alternativer baseret på blandt andet korn, nødder og svampe.

Aftenen rundes af med en fortolkning af Fürst Pückler-is. **Desserten** er opkaldt efter den tyske adelsmand Hermann von Pückler-Muskau og var en populær selskabsdessert i første halvdel af 1900-tallet. De lagdelte isdesserter afspejlede tidens fascination af det kontinentale konditori og det elegante selskabsliv.

1 ret – 195,-

2 retter – 285,-

3 retter – 355,-

Vinmenu: 3 glas vin og vand – 199,-

DRIKKEVARER

VAND

Den Gamle Bys lemonade

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

(0,33 l) 49,-

Thy Sodavand

Cola, cola light, squash, appelsin light, hindbærbrus, sport eller dansk vand m/u citrus.

(0,25 l) 42,-

Saft & most

Hyldeblomst, rødbede/aronia, rabarber eller æblemost.

(0,25 l) 42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Kande postevand med is

(1,2 l) 30,-

KAFFE OG TE

Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.

..... 39,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Earl grey – sort bergamotte te.

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

Urtete – lakridsrod, æble, pebermynte & citrongræs.

..... 39,-

Iskaffe

Espresso, sødmælk & hasselnøddesirup.

..... 50,-

Varm kakao

serveres med flødeskum.

..... 50,-

FADØL

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.

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

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.

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

Alkoholfri Thy Pilsner

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

ØL PÅ FLASKE

Thy classic

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

Den Gamle Bys Bock

Overgæret, stærk, gyldenbrun & maltrig Bock.

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

Alkoholfri Thy Classic

Frisk & aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.

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

TIL ØLLET

Sprøde speltflager

med urtecreme.

..... 49,-

Flæskesvær

med enebær & salvie.

..... 49,-

Mandler

med havsalt.

..... 49,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.

VIN

Mousserende

Charles Bailly Blanc de Blancs Brut

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

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

Hvidvin

Sauvignon Blanc Las Mesas

Vino de la Tierra de Castilla

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

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

Chardonnay Las Mesas

Vino de la Tierra de Castilla

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

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

Rosévin

Protocolo Rosado Organico

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

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

Rødvin

Valpolicella Ripasso, La Casa di

Roberta, Corvina Veronese –

Corvinone – Rondinella, Veneto

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

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

Tempranillo Las Mesas

Vino de la Tierra de Castilla

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

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

Alle vine er inkl. postevand.

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort.

SPIRITUS, SNAPS OG BRÆNDEVIN

Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.

(3 cl) 39,-

Den Gamle Bys Spritz

Cremant, citron & bitter med urterfra haverne.

..... 95,-