

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra Den Gamle Bys bageri

Ostemad

Lagret Thybo ost på stegt rugbrød
& kompot af grønne tomater
..... **69,-**

Rødbede

Rygeost, julesalat, syltet sennep
& puffet spelt **(vegetarisk)**
..... **79,-**

Saltbagt knoldselleri

Syltet sortkål, Karl Johan-mayon-
naise, ristede hasselnødder,
modnet ost & karse **(vegetarisk)**
..... **79,-**

Stegt sild

I lage med Den Gamle Bys sennep,
syrlige solbær, kapers & peberrod
..... **89,-**

Røget laks

Færøsk laks fra egen rygeovn,
friskost med peberrod, syltede
grønne tomater, grønkål & citron
..... **89,-**

Hønsesalat

Røget kylling, sennepsmayonnaise
med kålrabi, syltede cornichons &
jordskokker
..... **89,-**

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade,
citron & dild
..... **99,-**

Frøken Jensens frikadeller

Syrlig kål med sennep, cornichons,
syltet æble, dild & valnød
..... **89,-**

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer,
dildmayonnaise & citron
..... **139,-**

Vi anbefaler 2 stk. smørrebrød til
en frokost. Fuldend oplevelsen
med Den Gamle Bys snaps.

Frokost

Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, smørbrik, gulerodsbolle, æble &
Spunk vingummi. Tag madkassen med hjem!
..... **80,-**

Tarteletter

Høns i asparges – Serveres i to af bagerens sprøde tarteletskaller med
syltede svampe, kålsalat med valnødder & vinaigrette
..... **139,-**

Jordskokkesuppe

Bagte & sprøde jordskokker, ristede hasselnødder & syltede æbler.
(vegetarisk)
..... **149,-**

Bernstorffs salat

Svampe'krebnet' med kuglehvede, østershatte & lagret ost, friteret i rasp,
beder & urtevinaigrette **(vegetarisk)**
..... **159,-**

Stjernes kud

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

Vesterhavsfisk

Stegt fisk med jordskokker, grønkål, bisque med muslinger & baksuld
Kartoffelkompot med brunet smør & dild
..... **239,-**

Den søde tand

Islagkage

Hasselnøddepraliné, mazarin, citron & lun karamelsauce

65,-

Æbletærte

Mazarin & mandler – serveres med creme fraiche

50,-

Vaniljekrans

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

22,-

Snacks

Sprøde speltflager

med urtecreme

49,-

Flæskesvær

med enebær & salvie

49,-

Mandler

med havsalt

39,-

Drikkevarer

Fadøl

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.

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

Thy Classic

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

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.

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

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

Overgæret øl, 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,-

Kaffe & Te

Filterkaffe

Den Gamle Bys kaffe.

39,-

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.

50,-

Snaps & Brændevin

Den Gamle Bys Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit

(3 cl) 39,-

Vand

Den Gamle Bys lemonade

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

(0,33 l) 49,-

Hancock Sodavand

Cola, Cola Light, Sport-Cola, appelsin eller dansk vand.

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

Soft & most

Hyldeblomst, rødbede/aronia, rabarber eller æblemost.

(0,25 l) 42,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Vin

Mousserende

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

85,- / 395,-

Inkl. postevand

Hvidvin

Joseph Gregoire Lieubeau

Loire, Sauvignon Blanc

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

75,- / 325,-

Inkl. postevand

Grüner Von Eckhof 2023

Niederösterreich, Grüner Veltliner

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

75,- / 325,-

Inkl. postevand

Rødvin

Perrin Nature

Rhône, Grenache & Syrah

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

75,- / 325,-

Inkl. postevand

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort.

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.