

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Smørrebrød

Serveres på rugbrød fra 'Den Gamle Bys bageri

Ostemad

'Thybo' på smørstegt franskbrød, salat, tomatkompot med sennep & peberrod **(vegetarisk)**

79,-

Saltbagt gulerod

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

79,-

Gravad laks

Dild syltet agurk, peberrodscreme, sprød fennikel, citron & vinaigrette

89,-

Kryddersild

Cremet rygeost, kapers, syltede løg & saltet æggeblomme

89,-

Kartoffelmad

Løvtikkemayonnaise, rødløg, radiser, sprøde kartofler & karse **(vegetarisk)**

79,-

Hønsesalat

Confiteret kylling, svampe, syltede rodfrugter & bacon

89,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade, citron & dild

119,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer, dildmayonnaise & citron

139,-

Frokost

'Den Gamle Bys Madkasse – god til børn

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

80,-

Tarteletter

Høns i asparges - serveret i to af bagerens sprøde tarteletskaller med salat, syltede tomater & persille

139,-

'Bernstorffs salat

Svampe "krebnet", saltede rabarber, sprøde radiser & urtevinaigrette **(vegetarisk)**

159,-

'Frøken Jensens frikadeller

Med klassisk cremet kartoffelsalat med purløg, rugbrød & agurkesalat

159,-

Asparges

Pocheret æg, grønne asparges & hollandaise – på smørristet franskbrød

189,-

Vesterhavsfisk

Stegt fisk, Samsø grønt, nye kartofler & muslinge bisque

239,-

Stjernesked

Sprød & dampet fiskefilet, håndpillede rejer, røget laks & rogn – serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron

239,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden

Den søde tand

Islagkage anno 1927

Jordbær & vaniljeis, mandel- & kakaobisquit

65,-

Rabarbertærte

Mazarin & mandler – serveres med creme fraiche

49,-

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. 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,-

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,-

Til øllet

Sprøde speltflager

med urtecreme.

..... 49,-

Flæskesvær

med enebær og salvie.

..... 49,-

Mandler med havsalt

..... 49,-

Vin

Mousserende

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

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

Hvidvin

Joseph Gregoire Lieubeau

Loire, Sauvignon Blanc

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

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

Grüner Von Eckhof

Niederösterreich, Grüner Veltliner

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

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

Rosévin

Chateau L'Ermite d'Auzan Rosé

Rhône, Grenache & Cinsault

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

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

Rødvin

Valpolicella Ripasso, La Casa di

Roberta, Corvina Veronese – Corvi-

none – Rondinella, Veneto

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

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

Perrin Nature

Rhône, Grenache & Syrah

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

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

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,-

Den Gamle Bys festbryg

Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchenerøl.

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

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,-

Kaffe & 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,-

Spiritus, Snaps & Brændevin

Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.

(3 cl) 39,-

Den Gamle Bys Spritz

Cremant, citron & bitter med urter fra haverne

..... 95,-

Alle vine er inkl. postevand.

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort