

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Sprøde speltflager

Serveres med urtecreme

49,-

Flæskesvær

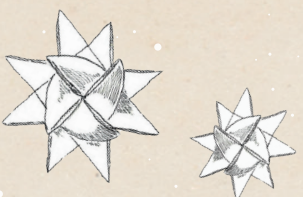
Med enebær & salvie

49,-

Mandler

Blanding af søde brændte
& saltede mandler

39,-



Den Historiske Jul

Smag på 400 års juletraditioner

Sprød byggrynsgrød — Croquette af perlebyg & ost

Bergefisk — Saltet vesterhavsfisk, dildmayonnaise & friteret grønkål

Æbleflæsk — Røget flæsk, hasselnødder & syltet æble

Røget gåsebryst — Puré af Ingridærter & tyttebær

Julemedister — Med Den Gamle Bys Julebryg, syltet sortkål & sennep

Skt. Stefans ost — Modnet ost med kvædekompot

Serveres med bagerens rugbrød & franskbrød, samt krydderfedt & smør

229,-

Fuldend oplevelsen med Den Gamle Bys snaps

Den Klassiske Jul

Julen som du kender den

Garmestersild — Karrysalat med kapers, løg & syltet æble

Gravad laks — Gravad med brændevin, dild & rævesauce

Anderilette — Den Gamle Bys sennep og syltet æble

Ribbensteg — Ladegaard Duroc gris med rødkål & tyttebær

Risalamande — Vanilje fra Bali & kirsebærsauce

Serveres samlet til deling med bagerens rugbrød & franskbrød, samt krydderfedt & smør

269,-

Skal bestilles af min. 2 kuverter



Frrokost

Den Gamle Bys madkasse – god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt
rugbrød, smørbrik, gulerodsbolle,
æble & Spunk vingummi.

Tag madkassen med hjem!

80,-

Bagt knoldselleri

Syltet sortkål, Karl Johan mayon-
naise, ristede hasselnødder,
modnet ost & karse – på rugbrød
(vegetarisk)

89,-

Fiskefilet

Sprødstegt med remoulade,
citron & dild

99,-

Tarteletter

Høns i asparges. Serveres i to af
bagerens sprøde tarteletskaller
med syltede svampe & persille

129,-

Fiskefilet med rejer

Sprødstegt med håndpillede rejer
& dildmayonnaise – på rugbrød

139,-

Bernstorffs salat

"Krebinet" af sprøde svampe med
kuglehvede, østershatte & lagret
ost, friteret i rasp, syltet græskar &
urtevinaigrette (vegetarisk)

159,-

Langtidsstegt ribbensteg

Ladegaard Duroc gris, stegt med
fennikel, peber & appelsinskal, lun
rødkål & syltet pigeonæble, sauce
& rugbrød

199,-

Stjernesnud

Sprød & dampet fiskefilet, hånd-
pillede rejer, røget laks & rogn –
serveret på smørstegt franskbrød
med dildmayonnaise

229,-

Den Søde Tand

Risalamande

Vanilje fra Bali, lun kirsebærsauce & brændte mandler

65,-

Sirupslagkage

Smørcreme, abrikoskompot og chokolade

45,-

Vaniljekrans

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

22,-

Drikkevarer



Vand

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,-

Øl på Flaske

Den Gamle Bys julebryg

Inspireret af bryggeriernes første julebryg fra omkring år 1900.

Fyldig, mørk og lidt sødme – brygget som tyske münchen øl.

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

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,-

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,-

Snaps & Brændevin

Den Gamle Bys Julesnaps, Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.

(3 cl) 39,-

Kaffe & Te

Kaffe

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,-

Vin

Mousserende

Côte Mas Crémant de Limoux Brut

Languedoc, Mauzac.

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

79,- / 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,- / 335,-

Inkl. postevand



Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.