

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Snacks

Sprøde speltflager
med urtecreme.
49,-

Flæskesvær
med enebær og salvie.
49,-

Mandler
med havsalt.
39,-

Tre serveringer

Forret
Samsø tomater.
Bouillon, solbærblade & rygeost.
Serveres med surdejsbrød & smør.

Hovedret
Hopballe kylling.
Confiteret lår, gulerod & grønt fra køkkenhaven.
Kartofler med brunet smør & løvstikke.

Dessert
Citronfromage.
Jordbær, flødeskum & chokolade.

299,-

Hovedretter

Krebinet
Sprød "krebinet" af kuglehvede, østershatte,
modnet ost, gulerod & grønt fra køkkenhaven.
Kartofler med brunet smør & løvstikke.
229,-

Hopballe kylling
Confiteret lår, gulerod & grønt fra køkkenhaven.
Kartofler med brunet smør & løvstikke.
229,-

Stjernes kud
Sprød & dampet fiskefilet, håndpillede rejer, røget laks & rogn.
Serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise & citron.
229,-

Til børn
Sprødstegt fiskefilet med pommes frites, remoulade, citron & dild.
119,-

Dessert

Rabarbertærte
Mazarin & mandler – serveres med creme fraiche.
45,-

Citronfromage
Jordbær, flødeskum & chokolade.
65,-

Vaniljekrans
Den Gamle Bys store vaniljekrans med hakkede mandler.
Bagt med smør.
22,-

Drikkevarer

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,-**

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) **45,-**

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.

Urtete – lakridsrod, æble, pebermynte & citrongræs.
..... **39,-**

Iskaffe

Espresso, sødmælk & hasselnøddesirup.
..... **49,-**

Varm kakao

serveres med flødeskum.
..... **45,-**

Øl på flaske

Thy classic

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

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,-**

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

Rosévin

Chateau L'Ermite d'Auzan Rosé

Rhône, Grenache & Cinsault
Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)
..... **75,- / 325,-**
Inkl. postevand

Rødvin

Valpolicella Ripasso, La Casa di

Roberta, Corvina Veronese – Corvina

none – Rondinella, Veneto
Glas (0,15 l) / flaske (0,75 l)
..... **75,- / 335,-**
Inkl. postevand

Spørg venligst tjeneren efter et udvidet vinkort eller cocktailkort.

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.