

Restaurant GÆSTGIVERGÅRDEN.

Gæstgivergården serverer moderne mad med udgangspunkt i danske madtraditioner og med inspiration fra historiske kogebøger.

Den Gamle By laver friskbagt brød og kager fra bunden efter samme opskrifter og med samme faglige stolthed som de gamle bagermestre.

Urter, frugter og gamle grøntsagssorter høstes i de historiske haver, og kokkene salter, røger og sylter selv ud fra sæsonen.



Smørrebrød

På rugbrød fra
Den Gamle Bys bageri

Gravad Laks

Færøsk laks med friske & syltede tomater, sprød fennikel & rævesauce.

Kryddersild

Cremet rygeost, rødæg, kapers, saltet æggeblomme og sprøde radiser.

Kartoffelmad

Nye kartofler med løvstikkemayonnaise, syltede sennepsfrø, sprøde kartofler, skalotteløg & urter fra haven **(vegetarisk)**.

Saltbagt gulerod

Ramsløgsmayonnaise, sprøde løg, revet modnet ost og karse **(vegetarisk)**.

Hønsesalat

Letrøget mayonnaise med kylling og rodfrugter, syltede hvide asparges, sprød boghvede og brøndkarse.

..... Pr. stk. 75,-

Gæstgivergårdens frokosttallerken

Serveres med Den Gamle Bys friskbagte rugbrød og sødmælksfranskbrød, friskpisket smør og Gæstgivergårdens krydderfedt med æbler, fedtegrever og urter fra Apotekerhaven

Færøsk røget laks med rygeost & radiser.

Stegt marineret sild med skalotteløg og dild.

Hønsesalat anrettet i sprød vol au vent.

Spegeskinke med puré af Ingrid-ært.

Frøken Jensens frikadelle med surt fra syltekælderen.

Modnet Havarti med knækbrød og rabarberkompot.

..... 195,-

Gartneriet Bernstorffs salat

Grillet agurk & rygeost, linser, salater, sprødt rugbrød & vinaigrette med urter fra gartneriet **(vegetarisk)**.

..... 95,-

Tarteletter

Serveres med salat & spæde tomater i to af bagerens knasende sprøde skaller af butterdej. Vælg imellem:

- Høns i asparges eller
- Stuede svampe med Ingrid-ærter **(vegetarisk)**.

..... 95,-

Frøken Jensens Frikadeller

Af hakket kalv og flæsk med muskat, allehånde og peber. Serveres med klassisk cremet kartoffelsalat med purløg, sprøde radiser og agurkesalat.

..... 110,-

Stjernes kud

Sprød og dampet rødspættefilet, håndpillede rejer og røget færøsk laks serveret på smørstegt franskbrød med dildmayonnaise og citron.

..... 195,-

Den Gamle Bys madkasse – god til børn

Lun frikadelle, hjemmebagt rugbrød, gulerodsbolle, agurk, Spunk vingummi og økologisk æblejuice. Tag madkassen med hjem!

..... 80,-

Den lille sult

Ostemad

"Havgus" på rugbrød med kompot af grønne tomater.

55,-

Sprødstegt fiskefilet

Serveres lun på smurt hjemmebagt rugbrød med remoulade og citron.

85,-

Flæskesvær

Med enebær og salvie fra Den Gamle Bys urtehave, sprødt rugbrød og urtemayonnaise.

48,-



Drikkevarer

Fadøl

Den Gamle Bys mørke øl

Overgæret øl med røgmalt.
(0,33 l / 4,9%) 48,-

Økologisk Thy Pilsner

Første økologiske pilsner i Danmark fra Thisted Bryghus.
(0,33 l / 4,6%) 48,-

Øl på flaske

Den Gamle Bys Bock

Overgæret øl, stærk, gyldenbrun og maltrig Bock.
(0,33 l / 7%) 48,-

Alkoholfri Thy Classic

Frisk og aromatisk alkoholfri classic fra Thisted Bryghus.
(0,33 l / 0,5%) 48,-



Vand

Den Gamle Bys lemonade

Ekstrakt af urter fra Den Gamle Bys haver med citronsaft. Toppes op med dansk vand.
(0,33 l) 46,-

Hancock Sportscola

(0,33 l flaske) 42,-

Hancock Sodavand og Bie's saft

Cola, Cola Light, Appelsin, Hyldeblomstsaft, Solbærsaft, Rabarbersaft, Æblemost eller Dansk vand.
(0,25 l) 36,-

Den Gamle Bys kildevand

(0,5 l) 25,-

Vin

Hvidvin

Geils Riesling Trocken 2021 Rheinhessen. Glas (0,15 l) / Flaske (0,75 l)
..... 70,- / 350,-
Inkl. postevand

Rosé

Domaine Montros Côtes-de-Thongue. Glas (0,15 l) / Flaske (0,75 l)
..... 70,- / 350,-
Inkl. postevand

Rødvin

Côtes du Rhône 2021 Benoit Lavau Grenache & Syrah. Glas (0,15 l) / Flaske (0,75 l)
..... 65,- / 310,-
Inkl. postevand

Snaps & brændevin

Den Gamle Bys Æblebrændevin, Malurtbitter, Kvædesnaps eller Skovakvavit.
(3 cl) 35,-

Kaffe & te

Kaffe

Friskkværnet kaffe fra Peter Larsen.
..... 38,-

Te fra A.C. Perchs Thehandel

Sort te - Earl grey te med bergamotte og litchi.

Hvid te - kinesisk te med noter af eksotiske frugter.

Urtete - med lakridsrod, æble, pebermynte og citrongræs.
..... 38,-

Den Gamle Bys iskaffe

Sødet med Den Gamle Bys hasselnøddesirup.
..... 48,-



Til den søde tand



'Jordbær med fløde'

Vaniljebudding, sprøde kammerjunkere & jordbær.
..... 45,-

Rabarbertærte

Friskbagt fra den Gamle Bys bager med mazarin og mandler. Serveres med creme fraiche.
..... 38,-

Vaniljekrans

Den Gamle Bys store vaniljekrans med hakkede mandler, bagt med smør.
..... 15,-

Allergener eller intolerance?

Spørg venligst personalet om ingredienser i maden.