

HJEMMEBRYGGET ØL

HOME-BREWED BEER



Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler. De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

ØLSNACKS - Spørg tjeneren
Beer Snacks - Please ask the waiter.

Læs mere om vores øl på side 3.

PILSNER / Pilsner

25 cl	25	/ €4
50 cl	50	/ €7
Kwak 1L	100	/ €14
2 Liter	200	/ €29

HERNING ALE / Herning Ale

25 cl	26	/ €4
50 cl	52	/ €7
Kwak 1L	104	/ €15
2 Liter	208	/ €30

SPECIALBRYG / Special Brew

25 cl	27	/ €4
50 cl	54	/ €8
Kwak 1L	108	/ €15
2 Liter	216	/ €31

ØLTESTER / Beer Sampler

3 x 10 cl	42	/ €6
-----------------	----	------

ØVRIGE DRIKKEVARER

BEVERAGES

ALKOHOLFRI ØL

Non-Alcoholic Beer, 33 cl	27	/ €4
---------------------------------	----	------

VAND / Sodas

Ice Tea / Ice Tea	27 / €4	54 / €8
Div. vand / Sodas	27 / €4	54 / €8
Rød saft	20 / €3	40 / €6
Ikke tilsat sukker. Red Fruit Drink, no added sugar.		

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

Snaps og bitter	fra 29 / €4
Cognac	fra 48 / €7
Likør / Liqueur	fra 44 / €6
Diverse spiritus / Spirits	fra 36 / €5
Snaps fra Bryggeriet Herning:	
Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6

HVIDVIN / White Wine

Husets/House.....Glas 15 cl	58 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl	135 / €19
Husets/House.....Flaske 75 cl	260 / €37

Mandarossa Urra De Mare, 2016, Sauvignon Blanc, Sicilien, Italien	255 / €36
--	-----------

Heart, Grüner Veltliner, 2015, Østrig	380 / €54
--	-----------

Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015/16	440 / €63
--	-----------

ROSÉ

Hecht & Banner, Languedoc 2015	340 / €49
---	-----------

CHAMPAGNE

Philippe Gamet Brut (75 cl)	500 / €71
-----------------------------------	-----------

RØDVIN / Red Wine

Husets/House.....Glas 15 cl	58 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl	135 / €19
Husets/House.....Flaske 75 cl	260 / €37

Rocklobster, Zinfandel, 2013, Ca., USA	325 / €46
---	-----------

Red Claw, Pinot Noir, 2012, Australien	440 / €63
---	-----------

Paracombe, Shiraz, 2011, Australien	490 / €70
--	-----------

Proelio, Crianza, 2012, Rioja, Spanien	390 / €56
---	-----------

Therra, PoderNuovo, 2013, Toscana, Italien	390 / €56
---	-----------

Barolo Bisu, 2011, Piemonte, Italien	435 / €62
---	-----------

Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Frankrig	410 / €59
---	-----------

Fourcas-Borie, 2009, Bordeaux, Frankrig	430 / €61
--	-----------

Les Aphillanthes, 2011, Rhône, Frankrig	390 / €56
--	-----------

Châteauneuf-du-Pape, 2013, Rhône, Frankrig	500 / €71
---	-----------

Vosne-Romanée, 1 Cru, 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100
--	------------

FORRETTER

STARTERS

Varmrøget laks **89** / €13

Som hovedret * **158** / €23
Med æble, spirer, radiser og rygeostcrème.
*Hot-Smoked Salmon. With apple, sprouts,
radishes and smoked cheese cream.*

Vitello Tonnato **89** / €13

Som hovedret * **158** / €23
Carpaccio af kalv med tunsauce.
Vitello Tonnato. Capaccio of veal with tuna sauce.

Sommersalat **89** / €13

Som hovedret * **158** / €23
Med bresaola, melon, asparges og pesto.
*Summer Salad
With bresaola, melon, asparagus and pesto.*

Scampipande **108** / €15

Som hovedret * **198** / €28
Scampi med hvidløg, lime og chili.
*Scampi Pan
Scampi with garlic, lime, and chilli.*

Tapastallerken **129** / €18

Som hovedret * **232** / €33
Småt og godt af vores forretter i tapasstørrelse.
*Tapas Plate
With tapas-size samplers of our starters.*

* **Alle forretter kan serveres som hovedret
med dagens kartoffel og salat.**

*All starters can be served as main courses with
potatoes of the day and a salad.*

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller.

We have gluten free bread and burger buns.

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Ristet laks **189** / €27

Med citrus/urtesauce, smørstauterede petit-
kartofler og hjertesalat, granatæble og mandler.
*Roasted Salmon.
With citrus/herb sauce, butter-sautéed small
potatoes and cos lettuce with pomegranate
and almonds.*

Spareribs ca. 500 g **175** / €25

Spareribs ca. 750 g **215** / €31
Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges
møre. Krydres ved bordet med chili- eller
barbecuedressing. Serveres med pommes frites
og coleslaw.

*Delicious baby back pork ribs. Seasoned according to
taste with chilli or barbecue dressing - at your table.
Served with French fries and coleslaw.*

Bryggeriets Burger **159** / €23

- **Hakkebøf af oksekød eller**
- **Kyllingebryst**
med bacon, ost, tomat, salat, rødløg
og syltet agurk. I en briochebolle.
- **Vegetar (svampe)** i en briochebolle.

Til alle burgere serveres pommes frites
og aioli-dressing.

The Brewery's Burger

- **Ground Beef or**
- **Chicken Breast**
with bacon, cheese, tomato, lettuce, red
onions and pickled cucumbers in a brioche bun.
- **Vegetarian (mushrooms)** in a brioche bun.

*All burgers are served with French fries and
Aioli dressing on the side.*

Ølbraiseret kalv **188** / €27

Med bagt kartoffelmos og tyttebær.
*Beer-braised Veal.
Served with baked mashed potatoes, and
cowberries.*

Bryggeriets bøf **260** / €37

Af oksefilet (ca. 250 g).
Med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens
garniture.
*Beef Sirloin Steak. (Approx. 250 g).
Served with roasted potatoes, garlic butter and
accompaniment of the day.*

Ribeye oksesteak **265** / €38

(Ca. 250 g) med bearnaisesauce,
pommes frites og husets salat.
*Beef Ribeye Steak (approx. 250 g)
With béarnaise sauce, French fries and salad of
the house.*

Kalvesteg **650** / €93

Ca. 1 kg kalvecuvette. Sælges kun som hel steg.
(Ca. 30 min. tilberedningstid.)

Trancheres ved bordet.

Serveres med pommes frites, bearnaisesauce og
husets salat.

Veal Roast

*Approx. 1 kg veal cuvette.
Only served as a whole roast.
(Please allow min. 30 minutes).*

*Served with French fries, béarnaise sauce, and salad
of the house.*

DESSERTER

DESSERTS

Bryggeriets rabarber-trifli **75** / €11

Med ristede nødder, vaniljeis og flødeskum.
*The Brewery's Rhubarb Trifle
With roasted nuts, vanilla ice cream,
and whipped cream.*

Friske jordbær **78** / €11

Med hyldeblomstskum og sød pesto.
*Fresh Strawberries
With elderflower foam and sweet pesto.*

Lun chokolade-fondant **75** / €11

Med vaniljeis, bær og puré.
*Warm Chocolate Fondant
With vanilla ice cream, berries, and purée.*

Nøddekurv **78** / €11

Med forskellige is fra Joachim Kastberg,
bær og puré.
*Nut Basket
With ice cream, berries and purée.*

KAFFE

COFFEE

Americano, Espresso **29** / €4

Db. Espresso, Macchiato **37** / €5

Cappuccino, Kaffe Latte **42** / €6

Ekstra Shot **8** / €1

Te / Tea **29** / €4

Irish Coffee (3 cl Whiskey) **65** / €9

Irish Coffee (6 cl Whiskey) **102** / €15

Hver mandag / Every Monday
(Gerne mod forudbestilling)

DANMARKS NATIONALRET

DENMARK'S NATIONAL DISH

Stegt flæsk **162** / €23

Med små kartofler, persillesauce, og
æble/løgkompot og syltede rødbeder.

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL.

*Crisp Fried Pork Slices.
With parsley sauce, small potatoes, pickled
beetroots, and apple/onion compote.
Eat as much as you like.*

SELSKABS- MENUER

Min. 8 pers. Bestilling min. 2 dage før.
Samme menu til alle i selskabet.

Varmrøget laks

Med æble, spirer, radiser
og rygeostcrème.

Kalvesteg

Med dagens kartoffel, blandet salat
og hjemmelavet løgddressing.

Lun chokolade-fondant

Med vaniljeis, bær og puré.

3 retter Kr. 339

Pr. couvert.

Med udgangspunkt i vores
menukort kan vi sammensætte en
selskabsmenu efter jeres ønsker,
- og har I lyst til noget helt andet,
finder vi også ud af det.

Ring på 96 260 270
- eller kom ind og få en snak.

SNACKS TIL ØL

BEER SNACKS

Vi har et udvalg af forskellige
snacks, som passer godt til øl.
- Spørg tjeneren.

*Various snacks that go well with beer.
Please ask the waiter.*

BØRNEMENU

CHILDREN'S MENU

Børn under 12 år:
1/2 pris & 1/2 portion.

Gælder visse retter. Spørg tjeneren.

*Children under 12 yrs.: 1/2 price
& 1/2 portion. Selected dishes only.
Please ask the waiter.*

Alle priser er inklusive moms & betjening.
Bettype i DKK. / All prices include VAT &
service. Change in DKK only.