

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

25 cl	50 cl
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.

Nürnberg Bratwürste..... **89 / €13**

Som hovedret *** 158 / €23**
6 stk. med grovsennep og surkål.
6 Nürnberger Bratwürste
With coarse mustard and sauerkraut.

Cæsarsalat..... **89 / €13**

Som hovedret *** 158 / €23**
Caesar Salad.

Dansk kryddersild..... **89 / €13**

Som hovedret *** 158 / €23**
Med kapers, løg og rugbrød.
Danish Spicy Herring.
With capers, onions and rye bread.

Ristet gedeost..... **89 / €13**

Som hovedret *** 158 / €23**
Med brød, salater, syltet pære og nødder.
Salade Chevre Chaud. Fried goat's cheese,
bread, salad, preserved pear, and nuts.

*** 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 blomkålpuré, smørsauterede petit
kartofler og hjertesalat, granatæble og mandler.
Roasted Salmon.
With cauliflower purée, 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.

Til alle burgere serveres pommes frites
og aioli-dressing.

The Brewery's Burger

- **Ground Beef or**
- **Chicken Breast**
with bacon, cheese, tomato, lettuce, red oni-
ons and pickled cucumbers 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..... **595 / €85**

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).
Carved at your table.

*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.

Pandekager..... **78 / €11**

Med vaniljeis og chokoladesauce.
Pancakes
With vanilla ice cream and chocolate sauce.

Lun chokolade-fondant..... **75 / €11**

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

Kaffe & kransekage..... **50 / €7**

Coffee & marzipan cake.

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**



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 løg dressing.

Lun chokolade-fondant

Med vaniljeis, bær og puré.

3 retter Kr. 325

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.
Bttypepenge i DKK. / All prices include VAT &
service. Change in DKK only.