

HJEMMEBRYGGET ØL



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

PILSNER

Glas, 25 cl	26 / €4
Glas, 50 cl	52 / €7
Kwak-glas, 1 liter	104 / €15
Kande, 2 liter	208 / €30

HERNING ALE

Glas, 25 cl	27 / €4
Glas, 50 cl	54 / €8
Kwak-glas, 1 liter	108 / €15
Kande, 2 liter	216 / €31

SPECIALBRYG

Glas, 25 cl	28 / €4
Glas, 50 cl	56 / €8
Kwak-glas, 1 liter	112 / €16
Kande, 2 liter	224 / €32

ØLTESTER

3 x 10 cl	44 / €6
-----------	---------

SPECIALBRYG 2019

Januar	Skorstensfejeren
Februar	Rye Ale
Marts	IPA (India Pale Ale)
April	Påskebryg
Maj	Maj Bock
Juni til og med 6/7	Rabarber Ale
LUKKET:	7/7-28/7
Fra 30/7 & Aug.	Høst Øl
September	Hamp Øl
Oktober	Mørk Weissbier
Nov./Dec.	Julebryg

ØVRIGE DRILLEVARER

ALKOHOLFRI ØL

Alkoholfri øl, flaske, 33 cl	28 / €4
------------------------------	---------

VAND

Ice Tea, 25 cl	28 / €4
Ice Tea, 50 cl	56 / €8
Diverse sodavand, 25 cl	28 / €4
Diverse sodavand, 50 cl	56 / €8

VORES EGEN SNAPS

Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6
Snapsetester (2 cl af 3 snapse)	68 / €10

SPIRITUS (3 CL)

Snaps og bitter	fra 29 / €4
Likør, Cognac	fra 48 / €7
Diverse spiritus	fra 36 / €5

ROSÉ

Rosée d'Aurore, 2016, Côtes de Provence	355 / €51
---	-----------

CHAMPAGNE & CAVA

Philip Gamet Brut Champagne	500 / €71
Dominio de Requena Cava	298 / €43

HUSETS VIN

Rød- eller hvidvin	15 cl	58 / €8
Rød- eller hvidvin	37 cl	135 / €19
Rød- eller hvidvin	75 cl	260 / €37

HVIDVIN

Mandarossa Urra De Mare 2016, Sauvignon Blanc, Italien	350 / €50
Heart, Grüner Veltliner 2017, Østrig	395 / €56
Chablis Dauvissat, Bourgogne 2017/2018, Frankrig	460 / €66
Treasures, Chardonnay 2016, Quarisa, South Australia	360 / €51

RØDVIN

Rocklobster, Zinfandel 2013, California, USA	355 / €51
Red Claw, Pinot Noir 2012, Australien	455 / €65
Paracombe, Shiraz 2010, Australien	490 / €70
Proelio, Crianza 2014, Rioja, Spanien	425 / €61
Therra, PoderNuovo 2013, Toscana, Italien	425 / €61
Barolo Bisu 2013, Piemonte, Italien	455 / €65
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, I Cru 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100

FORRETTER

Gravad laks 98 / €14
Med fennikel og senneps-/dildressing.
Som hovedret *168 / €24

Græskarsuppe 89 / €13
Med ristet serranoskinke og crème fraîche.
Som hovedret *158 / €23

Ristet gedeost 89 / €13
Med brød, salat, bær og nødder.
Som hovedret *158 / €23

Scampipande 118 / €17
Scampi med hvidløg, lime og chili.
Som hovedret *217 / €31

Tapastallerken 135 / €19
Småt og godt af vores forretter i tapasstørrelse.
Som hovedret *245 / €35

SNACKS

Grillede grønne oliven 35 / €5
pr. skål

Løgringe med salsa 35 / €5
pr. kurv

Rugbrødschips med hummus, 35 / €5
pr. kurv

Nürnberg Bratwürste 13 / €2
med grovsennep.
pr. stk.

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

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller.

HOVEDRETTER

Ristet laks 189 / €27
Med frisk pasta, citrusauce og ristet hjertesalat.

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.

Bryggeriets Burger 159 / €23
• Hakkebøf af oksekød (Steges medium, hvis ikke andet ønskes)

• Kyllingebryst
Med bacon, ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. Til begge slags burgere serveres pommes frites og aioli-dressing.

Ølbraiseret kalv 195 / €28
Med bagt kartoffelmos og tyttebær.

Vegetarret 159 / €23
Portobello-svampe med 2 slags fyld, salat og dagens kartoffel. Serveres kun som hovedret.

Bryggeriets bøf, ca. 250 g 260 / €37
Af oksefilet. Med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens garniture.

Ribeye à la Crème, ca. 250 g 265 / €38
Med pommes frites og husets salat.

Kalvesteg 699 / €100
Ca. 1 kg kalvecuvette. Sælges kun som hel steg (ca. 30 min. tilberedningstid) Trancheres ved bordet.

Serveres med dagens kartoffel (bagt kartoffel fås ved forudbestilling). Blandet salat og hjemmelavet løgdressing. Spørg tjeneren, hvis I ønsker sauce som tilbehør.

DESSERTER

Bryggeriets blomme-/rabarbertrifli 75 / €11
Med sukkerristede nødder, blomme-/rabarberkompot, vaniljeis og flødeskum.

Citronmængstærte 78 / €11
Med hvid chokoladeis og passionspuré.

Gâteau Marcel 78 / €11
Chokoladetrøffelkage med hindbærsorbet.

Crème Brûlée med limesorbet 75 / €11

KAFFE

Americano, Espresso 29 / €4

Dobbelt Espresso, 37 / €5

Macchiato 37 / €5

Cappuccino 42 / €6

Kaffe Latte 42 / €6

Te 29 / €4

Irish Coffee (3 cl Whiskey) 65 / €9

Irish Coffee (6 cl Whiskey) 102 / €15

MÅNEDENS RET

Spis så meget, du har lyst til
155 kr.
(* Juleand kr. 199)

JANUAR

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat

FEBRUAR

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat

MARTS

Hakkebøf med bearnaisesauce, brasede kartofler og ærter

APRIL

Lam med tzatziki og råstegte kartofler

MAJ

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

JUNI & TIL 6/7

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat

FRA 29/7 & AUGUST

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat

SEPTEMBER

Grillspyd af oksekød med ristede kartofler, salat og timiansauce

OKTOBER & TIL 9/11

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

FRA 10/11 & DECEMBER

Bryggeriets Juleand (199,-)

Vi tager forbehold for ændringer i menu og priser.

HVER MANDAG
(Gerne mod forudbestilling)

 **DANMARKS NATIONALRET**

Stegt flæsk 165 / €24

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

Spis så meget, du har lyst til.

SELSKABSMENU

MINIMUM 8 PERSONER

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

GRAVAD LAKS

Med fennikel og senneps-/dildressing

KALVESTEG

Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing

BRYGGERIETS BLOMME-/RABARBERTRIFLI

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.



BØRNEMENU

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

Gælder visse retter
Spørg tjeneren.

Alle priser er inklusive moms & betjening.
Byttepenge i DKK