

BRYGGERIETS ØL

SPECIALBRYG 2019

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

SPECIAL BREW 2019

January	The Chimney Sweeper
February	Rye Ale
March	IPA (India Pale Ale)
April	Easter Brew
May	May Bock
June & till 6/7	Rhubarb Ale
CLOSED:	7/7-28/7
From 30/7 & Aug.	Harvest Beer
September	Hemp Beer
October	Dark Weissbier
Nov./Dec.	Christmas Brew

TAG ØLLET MED HJEM

TAKE HOME BEER

Alle de øl, vi serverer her i Bryggeriet kan købes med hjem i 1 og 2-liters kander:

Pilsner, 1L..... 40 / €6

Pilsner, 2 L..... 80 / €12

Herning Ale, 1L..... 45 / €6

Herning Ale, 2 L..... 90 / €13

Specialbryg, 1L..... 50 / €7

Specialbryg, 2 L..... 100 / €14

+ Pant 90 / €13

Panten refunderes, når kanden returneres i ubeskadiget stand.

MÅNEDENS RET 2019

DISH OF THE MONTH

JANUAR

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat.

JANUARY

Roast of beef with a baked potato and a salad.

FEBRUAR

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat.

FEBRUARY

Pork Tenderloin à la Crème with French fries and a green bean salad.

MARTS

Hakkebøf med bearnaisesauce, brasede kartofler og ærter.

MARCH

Ground steak with béarnaise sauce, fried potatoes and peas.

APRIL

Lam med tzatziki og råstegte kartofler.

APRIL

Lamb with tzatziki and roast potatoes.

MAJ

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder.

MAY

Crisp Fried Pork Slices with parsley sauce, potatoes, beet roots.

JUNI & TIL 6/7

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat.

JUNE & TILL 6TH JULY

Roast of beef with a baked potato and a salad.

LUKKET: 7/7 - 28/7

CLOSED: 7TH - 28TH JULY

FRA 29/7 & AUGUST

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat.

FROM 29TH JULY & AUGUST

Pork Tenderloin à la Crème with French fries and a green bean salad.

SEPTEMBER

Grillspyd af oksekød m/ristede kartofler, salat og timiansauce.

SEPTEMBER

Grilled beef skewer with roasted potatoes, salad and thyme sauce.

OKTOBER & TIL 9/11

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder.

OCTOBER & TILL 9TH NOV.

Crisp Fried Pork Slices with parsley sauce, potatoes, beet roots.

FRA 10/11 & DECEMBER

Bryggeriets Juleand (199,-)

FROM 10TH NOV. & DECEMBER

Christmas Duck. (199,-)

Spis så meget, du har lyst til
Eat as much as you like

149 kr.

* Juleand kr. 199,-

Priserne er ekskl. drikkevarer. / Vi tager forbehold for ændringer i menu og priser.

MENU



BRYGGERIET HERNING

Torvet 3C, 7400 Herning, Tlf.: 96 260 270
www.bryggeriet.dk

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.

Alkoholfri øl

Non-Alcoholic Beer, 33 cl.....27 / €4

Vand / Sodas

25 cl 50 cl
Ice Tea / Ice Tea.....27 / €4.....54 / €8
Diverse vand / Sodas27 / €4.....54 / €8
Rød saft20 / €3.....40 / €6
Ikke tilsat sukker.
Red Fruit Drink, no added sugar.

Husets vin / House Wine

Rød- eller hvidvin / Red or white wine..... 15 cl..... 58 / €8
Rød- eller hvidvin / Red or white wine..... 37 cl..... 135 / €19
Rød- eller hvidvin / Red or white wine..... 75 cl..... 260 / €37

Hvidvin / White Wine

Mandarossa Urra De Mare, 2016, Sauvignon Blanc, Sicilien, Italien 325 / €46
Heart, Grüner Veltliner, 2015, Østrig..... 380 / €54
Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015/2016..... 440 / €63

Rosé - Hecht & Bannier, Languedoc 2015 340 / €49

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

Rødvin / Red Wine

Rocklobster, Zinfandel, 2013, California, 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

Pilsner / Pilsner

25 cl.....26 / €4
50 cl52 / €7
Kwak 1 Liter104 / €15
2 Liter208 / €30

Herning Ale / Herning Ale

25 cl.....27 / €4
50 cl54 / €8
Kwak 1 Liter108 / €15
2 Liter216 / €31

Specialbryg / Special Brew

25 cl.....28 / €4
50 cl56 / €8
Kwak 1 Liter112 / €16
2 Liter224 / €32

Øltester / Beer Sampler

3 x 10 cl.....44 / €6

Spiritus (3 CL) / Spirits

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

Snaps fra Bryggeriet

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

FORRETTER

STARTERS

Røget laks **98** / €14
Som hovedret ***168** / €24
Med peberrodsskum og fennikel.
Smoked Salmon.
With horseradish foam and fennel.

Jordkokkesuppe **98** / €14
Som hovedret ***168** / €24
Med ristede kammuslinger.
Jerusalem artichoke soup.
With seared scallops.

Ristet gedeost **89** / €13
Som hovedret ***158** / €23
Med brød, salat, bær og nødder.
Salade Chevre Chaud. Fried goat's cheese
with bread, salad, berries, and nuts.

Scampipande **118** / €17
Som hovedret ***217** / €31
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 perlebygrisotto m/svampe og grøn salat.
Roasted Salmon. With pearl barley risotto
with mushrooms and a green salad.

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 barbeuedressing. 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 begge 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.

Both 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.

Vegetarret **159** / €23
Portobello-svampe med 2 slags fyld, salat og dagens kartoffel. Serveres kun som hovedret.
Vegetarian Dish (Only served as a Main Course)
Portobello mushrooms with two kinds of filling, a salad and potatoes of the day.

Bryggeriets bøf **260** / €37
Af oksefilet (ca. 250 g). Serveres med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens garniture.

Beef Sirlain Steak. (Approx. 250 g).
Served with roasted potatoes, garlic butter and accompaniment of the day.

Ribeye à la Crème **265** / €38
(Ca. 250 g) Med pommes frites og husets salat.
Ribeye à la Crème (approx. 250 g)
With 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 bagt kartoffel/dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løg dressing.
Veal Roast, Approx. 1 kg veal cuvette.
Only served as a whole roast.
(Please allow min. 30 minutes cooking time).
Carved at your table.
Served with a baked potato or potato of the day, a mixed salad and home-made onion dressing.



DESSERTER

DESSERTS

Bryggeriets blommetrifli **75** / €11
Med sukkrerede nødder, vaniljeis og flødeskum.
The Brewery's Plum Trifle
With sugar-roasted nuts, vanilla ice cream, and whipped cream.

Hjemmelavet islagkage **78** / €11
Af 3 slags is. Med bær og purée.
Home-made Layered Ice Cream Cake
3 types of ice cream with berries and purée.

Gâteau Marcel **78** / €11
Chokoladetrøffelkage. Med hindbærsorbet.
Gâteau Marcel
Chocolate cake with raspberry sorbet.

Lemon Marengs Tærte **75** / €11
Lemon Meringue Pie

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



SELSKABSMENU

Minimum 8 personer
Bestilling min. 2 dage før.
Samme menu til alle i selskabet.

Røget laks
Med peberrodsskum og fennikel.

Kalvesteg
Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løg dressing.

Bryggeriets blommetrifli

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