

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 DRIKKEVARER

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		
P. 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, Frankrig	460 / €66	
Treasures, Chardonnay		
2016, Quarisa, South Australia	360 / €51	
RØDVIN		
Rocklobster, Zinfandel,		
2013, California, USA	355 / €51	
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

Varmrøget laks	98 / €14
Med radise, spirer og urtecreme.	
Som hovedret	*168 / €24
Fish & Chips	89 / €13
Med tartarsauce og ærtepuré.	
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	
Nürnberger 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	Vegetarret	159 / €23
Med frisk pasta, citrussauce og aspargessalat.		Portobello-svampe med 2 slags fyld, salat og dagens kartoffel.	
		Serveres kun som hovedret.	
Spareribs ca. 500 g	175 / €25	Bryggeriets bøf, ca. 250 g	260 / €37
Spareribs ca. 750 g	215 / €31	Af oksefilet.	
Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. Krydres ved bordet med chili- eller barbecuedressing.		Serveres med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens garniture.	
Serveres med pommes frites og coleslaw.		Bøf Bearnaise	265 / €38
Bryggeriets Burger	159 / €23	Ribeye, ca. 250 g med bearnaisesauce, pommes frites og husets salat.	
• Hakkebøf af oksekød eller		Kalvesteg	699 / €100
• Kyllingebryst		Ca. 1 kg kalvecuvette. Sælges kun som hel steg. (Ca. 30 min. tilberedningstid.)	
Med bacon, ost, tomat, salat, rødøl og syltet agurk. Til begge slags burgere serveres pommes frites og aioli-dressing.		Trancheres ved bordet.	
Ølbraiseret kalv	195 / €28	Med dagens kartoffel (bagt kartoffel fås ved forudbestilling). Hertil blandet salat og hjemmelavet løgdressing.	
Med bagt kartoffelmos og tyttebær.			

DESSERTER

Bryggeriets rabarbertrifli	75 / €11
Med sukkerristede nødder, rabarberkompot, vaniljeis og flødeskum.	
Friske jordbær	78 / €11
Med hyldeblomstskum og sød pesto.	
Gâteau Marcel	78 / €11
Chokoladetrøffelkage. Med hindbærsorbet.	
Pandekager	75 / €11
Med vaniljeis og lun orangesauce.	

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.

VARMRØGET LAKS

Med radise, spirer og urtecreme

KALVESTEG

Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing

BRYGGERIETS 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