

## HJEMMEBRYGGET ØL



### 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

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

### 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

## 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

Rød saft Ikke tilsat sukker 20 / €3  
Rød saft Ikke tilsat sukker 40 / €6

### 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

Philippe Gamet Brut 500 / €71

### 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, Sauv.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, 1 Cru, 2007, Bourgogne, Frankrig 700 / €100

## FORRETTER

**Røget laks** 98 / €14  
Med peberrodsskum og fennikel.  
Som hovedret \*168 / €24

**Jordkokkesuppe** 98 / €14  
Med ristede kammuslinger.  
Som hovedret \*168 / €24

**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  
Med perlebygrisotto med svampe og grøn salat.

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

**Ølbraiserede kalvekæber** 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.  
Serveres med ristede kartofler, hvidløggsmør 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 bagt kartoffel/dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løg dressing.

## DESSERTER

**Bryggeriets blommetrifli** 75 / €11  
Med sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum.

**Hjemmelavet islagkage** 78 / €11  
Af 3 slags is. Med bær og puré.

**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.

### 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.



## 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