

# Hjemmebrygget øl



Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler.

De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

<b>PILSNER</b>	Glas, 25 cl	29 / €4
	Glas, 50 cl	58 / €8
	Kwak, 1 liter	116 / €17
	Kande, 2 liter	232 / €33

<b>HERNING ALE</b>	Glas, 25 cl	31 / €4
	Glas, 50 cl	62 / €9
	Kwak, 1 liter	124 / €18
	Kande, 2 liter	248 / €35

<b>MÅNEDENS</b>	Glas, 25 cl	35 / €5
	Glas, 50 cl	70 / €10
	Kwak, 1 liter	140 / €20
	Kande, 2 liter	280 / €40

<b>ØLTESTER</b>	3 x 10 cl	55 / €8
-----------------	-----------	---------

## MÅNEDENS ØL 2022

Så længe lager haves

Januar	Skorstensfejeren
Februar	Februar Bock
Marts	Honey Rye Ale
April	Påskebryg
Maj	IPA
Juni t.o.m. 2/7	Rabarber Ale
Fra 25/7	Høst Øl
August	Høst Øl
September	Weissbier
Oktober	Brown Ale
November	Julebryg
December	Julebryg

# Øvrige drikkevarer

## ALKOHOLFRI ØL & VIN

Alkoholfri øl, fl. 33 cl	28 / €4
Alkoholfri vin, fl. 75 cl	175 / €24

## GLUTENFRI ØL

Glutenfri øl, fl. 33 cl	28 / €4
-------------------------	---------

## VAND

Ice Tea og sodavand - spørg tjeneren

Glas, 25 cl	28 / €4
Glas, 50 cl	56 / €8

## VORES EGEN SNAPS

Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Valnøddesnaps (40%)	39 / €6
<b>SNAPSETESTER (3 x 2 cl)</b>	68 / €10

## SPIRITUS (3 CL) - Spørg tjeneren

## CHAMPAGNE & CAVA

Philip Gamet, Champagne	580 / €83
Requena, Cava	298 / €43

## HUSETS VIN

Rød- eller hvidvin, 15 cl	65 / €9
Rød- eller hvidvin, 37 cl	150 / €21
Rød- eller hvidvin, 75 cl	285 / €41

## HVIDVIN

Mandarossa Sauvignon Blanc, 2019, Italien	350 / €50
---	-----------

Heart, Grüner Veltliner 2018, Østrig	450 / €64
--------------------------------------	-----------

Chablis Dauvissat, 2018, Frankrig	480 / €69
-----------------------------------	-----------

Treasures, Chardonnay 2016, South Australia	360 / €51
---	-----------

## ROSÉ

Horgelus 2020, Frankrig	340 / €49
-------------------------	-----------

## RØDVIN

Seven Falls, Merlot, Saint Michelle 2015, Washington, USA	470 / €67
---	-----------

Paracombe, Shiraz 2010/11, Australien	520 / €74
---------------------------------------	-----------

Proelio, Crianza 2015, Rioja, Spanien	390 / €56
---------------------------------------	-----------

Therra, PoderNuovo 2013, Toscana, Italien	480 / €69
---	-----------

Barolo Bisu 2013, Piemonte, Italien	600 / €86
-------------------------------------	-----------

Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Frankrig	480 / €69
--	-----------

Fourcas-Borie 2009, Bordeaux, Frankrig	490 / €70
--	-----------

Les Aphillanthes (Bio) 2013, Rhône, Frankrig	440 / €63
--	-----------

Châteauneuf-du-Pape 2018 Rhône, Frankrig	500 / €71
--	-----------

Vosne-Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru 2007, Bourgogne, Frankrig	1100 / €157
--	-------------

# Kaffe

Americano, Espresso, Te	34 / €5
Dobbelt Espresso, Macchiato	39 / €6
Cappuccino, Kaffe Latte	45 / €6
Irish Coffee (3 cl Whiskey)	75 / €11
Irish Coffee (6 cl Whiskey)	115 / €16

# Snacks

Grillede grønne oliven, pr. skål	35 / €5
Løgringe med salsa, pr. kurv	35 / €5
Ristet hvidløgsbrød, pr. kurv	35 / €5
Ristet hvidløgsbrød med ost, pr. kurv	50 / €7
Nürnberg Bratwürste med grovsennep, 3. stk.	35 / €5

# Forretter

Røget laks med dild, spidskål og urtecreme	129 / €18
<i>Som hovedret</i>	*235 / €34

Stegt rødtungefilet med rejer og dressing	139 / €20
<i>Som hovedret</i>	*255 / €36

Scampipande - Scampi med hvidløg, lime og chili	139 / €20
<i>Som hovedret</i>	*255 / €36

\* Alle forretter kan serveres som hovedret med dagens kartoffel og salat  
\* Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller

# Hovedretter

Spareribs ca. 500 g	195 / €28
Spareribs ca. 750 g	245 / €35
Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. Krydres ved bordet med chili- eller barbecuedressing. Hertil pommes frites og coleslaw.	

Bryggeriets Burger	179 / €26
• Hakkebøf af oksekød (& bacon)	
• Kyllingebryst (& bacon)	
Begge burgere er med ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. Hertil pommes frites og chili-mayonnaise.	

Vegetargrillspyd	195 / €28
Med sød kartoffel, grøntsager, halloumi-ost og løgdressing.	

Ølbraiseret kalv	245 / €35
Med ovnbagt kartoffelmos og tyttebær.	

Steak: Vælg mellem ribeye og oksefilet, ca. 250 g	295 / €42
Ristede kartofler eller pommes frites og dagens garniture.	

## EKSTRA - GÆLDER ALLE RETTER

Hvidløgssmør	10 / €1.4
Peber- eller ølsauce	25 / €4

# Desserten

Bryggeriets blommetrifli	85 / €12
Blommekompot, sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum.	

Chokoladefondant med vaniljeis	85 / €12
Saltet karamel-is med passionsfrugt-puré	85 / €12

# Månedens ret

Spis så meget, du har lyst til **195 / €28**

## JANUAR

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat

## FEBRUAR

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat

## MARTS

Grillspyd af oksekød med ristede kartofler, salat og timiansauce

## APRIL

Lam med tzatziki og råstegte kartofler

## MAJ

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

## JUNI & TIL OG MED 2. JULI

Bryggeriets oksesteg med ristede kartofler, salat og løgdressing

## FRA 25. JULI & AUGUST

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat

## SEPTEMBER

Grillspyd af oksekød med ristede kartofler, salat og timiansauce

## OKTOBER & TIL 9. NOVEMBER

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

## FRA 10. NOVEMBER & DECEMBER

Bryggeriets Juleand

Vi tager forbehold for ændringer.



# Hver mandag

## DANMARKS NATIONALRET

Spis så meget, du har lyst til **195 / €28**

Stegt flæsk med persillesovs, små kartofler æble/løgkompot og syltede rødbeder.  
(Gerne mod forudbestilling)

# Børnemenü

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

Gælder visse retter - spørg tjeneren.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK