

# 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-glas, 1 liter	116 / €17
Kande, 2 liter	232 / €33

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

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

<b>ØLTESTER</b>	
3 x 10 cl	55 / €8

## MÅNEDENS ØL 2021

Så længe lager haves

Januar	IPA (India Pale Ale)
Februar	Havrestout
Marts	Honey Rye Ale
April	Påskebryg
Maj	Hede bryg
Juni t.o.m. 4/7	Rabarber Ale
Fra 26/7	Honey Rye Ale
August	Honey Rye Ale
September	Oatmeal Brown Ale
Oktober	Mørk Weissbier
November	Julebryg
December	Julebryg

# Øvrige drikkevarer

<b>ALKOHOLFRI ØL &amp; VIN</b>	
Alkoholfri øl, fl. 33 cl	28 / €4
Alkoholfri vin, fl. 75 cl	175 / €24

<b>GLUTENFRI ØL</b>	
Glutenfri øl, fl. 33 cl	28 / €4

<b>VAND</b>	
Ice Tea og sodavand - spørg tjeneren	
Glas, 25 cl	28 / €4
Glas, 50 cl	56 / €8

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

<b>SPIRITUS (3 CL)</b>	
- Spørg tjeneren	

<b>CHAMPAGNE &amp; CAVA</b>	
Philip Gamet, Champagne	500 / €71
Requena, Cava	298 / €43

<b>HVIDVIN</b>	
Mandarossa Sauvignon Blanc, 2019, Italien	350 / €50

Heart, Grüner Veltliner 2017/18, Østrig	395 / €56
---	-----------

Chablis Dauvissat, 2018, Frankrig	460 / €66
-----------------------------------	-----------

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

<b>ROSÉ</b>	
Horgelus 2020, Frankrig	340 / €49

<b>RØDVIN</b>	
Seven Falls, Merlot, Saint Michelle 2014, Washington, USA	375 / €54

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 2013, Rhône, Frankrig	390 / €56
--	-----------

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

Vosne-Romanée, 1 <sup>er</sup> Cru 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100
--	------------

<b>HUSETS VIN</b>	
Rød- eller hvidvin, 15 cl	58 / €8
Rød- eller hvidvin, 37 cl	135 / €19
Rød- eller hvidvin, 75 cl	260 / €37

# Snacks

<b>Grillede grønne oliven, pr. skål</b>	<b>35 / €5</b>
<b>Løgringe med salsa, pr. kurv</b>	<b>35 / €5</b>
<b>Ristet hvidløgsbrød</b>	<b>35 / €5</b>
<b>Nürnberger Bratwürste med grovsennep, pr. stk.</b>	<b>15 / €2</b>

# Forretter

<b>Jordkokkesuppe med ristet Serranoskinke</b>	<b>118 / €17</b>
<i>Som hovedret</i>	<i>*217 / €31</i>

<b>Jordkokkesuppe med ristede svampe (Vegetar)</b>	<b>118 / €17</b>
<i>Som hovedret</i>	<i>*217 / €31</i>

<b>Stegt rødtungefilet m/rejer, friske asparges og dressing</b>	<b>125 / €18</b>
<i>Som hovedret</i>	<i>*228 / €33</i>

<b>Ristet gedeost m/brød, salat, bær og nødder</b>	<b>98 / €14</b>
<i>Som hovedret</i>	<i>*168 / €24</i>

<b>Scampipande - Scampi med hvidløg, lime og chili</b>	<b>125 / €18</b>
<i>Som hovedret</i>	<i>*228 / €33</i>

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

# Hovedretter

<b>Spareribs ca. 500 g</b>	<b>185 / €26</b>
<b>Spareribs ca. 750 g</b>	<b>225 / €32</b>

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. Krydres ved bordet med chili- eller barbecuedressing. Hertil pommes frites og coleslaw.

<b>Bryggeriets Burger</b>	<b>169 / €24</b>
---------------------------	------------------

- Hakkebøf af oksekød (& bacon)
- Kyllingebryst (& bacon)

Begge burgere er med ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. Hertil pommes frites og chili-mayonnaise.

<b>Ristet laks</b>	<b>195 / €28</b>
Med perlebyg, svampe og braiseret hjertesalat.	

<b>Vegetarret</b>	<b>195 / €28</b>
Vegetargrillspyd med sød kartoffel, grøntsager og halloumi-ost.	

<b>Ølbraiseret kalv</b>	<b>225 / €32</b>
Med kartoffel/broccoli-gratin og tyttebær.	

<b>Steak: Vælg mellem ribeye og oksefilet, ca. 250 g</b>	<b>285 / €41</b>
Ristede kartofler el. pommes frites, bearnaisesauce, dagens garniture.	

<b>Cuvette af ungkvæg</b>	<b>785 / €112</b>
Ca. 1 kg - sælges kun som hel steg. Ca. 30 min. tilberedningstid. Trancheres ved bordet. Serveres med dagens kartoffel ( <i>bagt kartoffel fås ved forudbestilling</i> ). Blandet salat, hjemmelavet løgdressing og dagens sauce.	

## EKSTRA - GÆLDER ALLE RETTER

<b>Hvidløgssmør</b>	<b>10 / €1.4</b>
<b>Bearnaise- eller ølsauce</b>	<b>30 / €4</b>

# Månedens ret

**Spis så meget, du har lyst til** **165 / €24**  
(\* Juleand kr. 199)

**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 3. JULI**  
Bryggeriets oksesteg med ristede kartofler, salat og løgdressing

**FRA 26. 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 (199,-)

Vi tager forbehold for ændringer.



# Desserter

<b>Bryggeriets rabarbertrifli</b>	<b>75 / €11</b>
Rabarberkompot, sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum.	
<b>Crème Brûlée med hindbærsorbet</b>	<b>78 / €11</b>
<b>Chokoladefondant med vaniljeis</b>	<b>78 / €11</b>
<b>Saltet karamel-is med passionfrugt-puré</b>	<b>78 / €11</b>

# Kaffe

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

# Børnemeny

**Børn under 12 år: 1/2 pris & 1/2 portion**  
Gælder visse retter - spørg tjeneren.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK