

## HJEMMEBRYGGET ØL

### PILSNER

Glas, 25 cl	29 / €4
Glas, 50 cl	58 / €8
Kwak-glas, 1 liter	116 / €17
Kande, 2 liter	232 / €33

### HERNING ALE

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

### SPECIALBRYG

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

### ØLTESTER

3 x 10 cl	55 / €8
-----------	---------



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

### MÅNEDENS ØL 2021

Januar	IPA (India Pale Ale)
Februar	Havrestout
Marts	Honey Rye Ale
April	Påskebryg
Maj	Hedebryg
Juni t.o.m. 3/7	Rabarber Ale
Fra 26. juli:	Honey Rye Ale
August:	Honey Rye Ale
September	Oatmeal Brown Ale
Oktober	Mørk Weissbier
November	Julebryg
December	Julebryg

## ØVRIGE DRILLEVARER

### 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, Sodavand, 25 cl	28 / €4
Ice Tea, Sodavand, 50 cl	56 / €8

### VORES EGEN SNAPS

Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6
Snaps tester (2 cl af hver)	68 / €10

### SPIRITUS (3 CL)

- Spørg tjeneren

### CHAMPAGNE & CAVA

Philip Gamet, Champagne	500 / €71
Requena, Cava	298 / €43

### HVIDVIN

Mandarossa Sauvignon Blanc, 2018, Italien	350 / €50
---	-----------

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

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

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

### ROSÉ

Horgelus Rosé, 2019 Frankrig	340 / €49
------------------------------	-----------

### RØDVIN

Seven Falls, Merlot, Saint Michelle 2014, Washington, USA	375 / €54
---	-----------

Paracombe, Shiraz 2010, Australien	490 / €70
------------------------------------	-----------

Proelio, Crianza 2014/2015, 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 2010, Rhône, Frankrig	390 / €56
--	-----------

Châteauneuf-du-Pape 2013/2015 Rhône, Frankrig	500 / €71
---	-----------

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

### HUSETS VIN

Rød- eller hvidvin, 15 cl	58 / €8
Rød- eller hvidvin, 37 cl	135 / €19
Rød- eller hvidvin, 75 cl	260 / €37

## SNACKS

Grillede grønne oliven, pr. skål	35 / €5
----------------------------------	---------

Løgringe med salsa, pr. kurv	35 / €5
------------------------------	---------

Rugbrødschips med hummus, pr. kurv	35 / €5
------------------------------------	---------

Nürnberg Bratwürste med grovsennep, pr. stk.	15 / €2
--	---------

## FORRETTER

Varmrøget laks m/citrusdip, ærtespirer, syltede rødløg	118 / €17
<i>Som hovedret</i>	*217 / €31

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

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

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

\*Alle forretter kan serveres som hovedret med dagens kartoffel og salat

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller

## HOVEDRETTER

Spareribs ca. 500 g	185 / €26
---------------------	-----------

Spareribs ca. 750 g	225 / €32
---------------------	-----------

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

Bryggeriets Burger	169 / €24
--------------------	-----------

- Hakkebøf af oksekød (& bacon)  
(Steges medium, hvis ikke andet ønskes)

- Kyllingebryst (& bacon)  
Begge burgere er med ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. Hertil pommes frites og chili-mayonnaise.

Ristet laks	195 / €28
-------------	-----------

Med braiseret hjertesalat, blomkålspuré og dagens kartoffel.  
**Retten fås også vegansk med indbagte champignon.**

Ølbraiseret kalv	225 / €32
------------------	-----------

Med bagt kartoffelmos og tyttebær.

STEAK: Vælg mellem ribeye og oksefilet, ca. 250 g	285 / €41
---	-----------

Ristede kartofler el. pommes frites, pebersauce og dagens garniture.

Cuvette af ungkvæg	785 / €112
--------------------	------------

Ca. 1 kg - sælges kun som hel steg.  
Ca. 30 min. tilberedningstid. Trancheres ved bordet.  
Serveres med dagens kartoffel (bagt kartoffel fås ved forudbestilling).  
Blandet salat, hjemmelavet løgdressing og dagens sauce.

### EKSTRA - GÆLDER ALLE RETTER

Hvidløgsmør	10 / €1.40	Peber- eller ølsauce	30 / €4
-------------	------------	----------------------	---------

## MÅNEDENS RET

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

### 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  
i månedens retter og priser



## DESSERTER

Bryggeriets rabarbertrifli	75 / €11
----------------------------	----------

Rabarberkompot, sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum.

Islagkage med bær og puré	78 / €11
---------------------------	----------

Chokoladefondant med vaniljeis	78 / €11
--------------------------------	----------

Hindbørsorbet i chokoladekurv	78 / €11
-------------------------------	----------

## 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
-----------------------------	-----------

## 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