

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.

SPECIALBRYG 2021

| | |
|-----------------|----------------------|
| Januar | Schwarzbier |
| Februar | Oatmeal Brown Ale |
| Marts | Honey Rye Ale |
| April | Påskebryg |
| Maj | Maj Bock |
| Juni t.o.m. 3/7 | Rabarber Ale |
| Fra 26. juli: | Hedebyrg |
| August: | Hedebyrg |
| September | IPA (India Pale 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 |

ROSÉ

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

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 |
|---|-----------|

RØDVIN

| | |
|--|-----------|
| Rocklobster, Zinfandel 2013, California, USA | 355 / €51 |
|--|-----------|

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

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

| | |
|--|-----------|
| Proelio, Crianza 2014/2015, Rioja, Spanien | 425 / €61 |
|--|-----------|

| | |
|--|-----------|
| Terra, 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 ^{er} 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. | 13 / €2 |

FORRETTER

| | |
|---|------------|
| Varmrøget laks m/rygeostcrème, ærteskud, syltede rødløg | 98 / €14 |
| <i>Som hovedret</i> | *168 / €24 |

| | |
|---|------------|
| Christiansøpigens sild m/kapers, rødløg og æggeblomme | 89 / €13 |
| <i>Som hovedret</i> | *158 / €23 |

| | |
|---|------------|
| Ristet gedeost m/brød, salat, bær og nødder | 89 / €13 |
| <i>Som hovedret</i> | *158 / €23 |

| | |
|---|------------|
| Scampipande - Scampi med hvidløg, lime og chili | 118 / €17 |
| <i>Som hovedret</i> | *217 / €31 |

| | |
|--|------------|
| Tapastallerken - Småt og godt af vores forretter | 135 / €19 |
| <i>Som hovedret</i> | *245 / €35 |

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

HOVEDRETTER

| | |
|---------------------|-----------|
| 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. Hertil serveres pommes frites og coleslaw.

| | |
|--------------------|-----------|
| Bryggeriets Burger | 159 / €23 |
|--------------------|-----------|

- 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 aioli-dressing.

| | |
|--|-----------|
| Ristet laks | 189 / €27 |
| Med braiseret hjertesalat, blomkålspuré og dagens kartoffel. | |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Ølbraiseret kalv | 195 / €28 |
| Med bagt kartoffelmos og tyttebær. | |

| | |
|--|-----------|
| Vegetarret | 159 / €23 |
| Indbagte svampe med løgdressing og ærtepuré. | |

| | |
|--|-----------|
| STEAK: Vælg mellem ribeye og oksefilet, ca. 250 g | 265 / €38 |
| Ristede kartofler el. pommes frites, bearnaisesauce og dagens garniture. | |

| | |
|---|------------|
| Cuvette af ungvæg | 750 / €107 |
| 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 | Bearnaise- eller ølsauce | 30 / €4 |
|-------------|------------|--------------------------|---------|

MÅNEDENS RET

| | |
|---|-----------|
| Spis så meget, du har lyst til (* Juleand kr. 199) | 155 / €22 |
|---|-----------|

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

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

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 trifli | 75 / €11 |
| Appelsinstykker, rosiner og nødder, vaniljeis og flødeskum | |
| Pandekager med vaniljeis og lun orangesauce | 78 / €11 |
| Chokolade-trøffelkage med citronsorbet | 78 / €11 |
| Nødde-is med brombærpuré og bær | 78 / €11 |

KAFFE

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Americano, Espresso, Te | 29 / €4 |
| Dobbelt Espresso, Macchiato | 37 / €5 |
| Cappuccino, Kaffe Latte | 42 / €6 |
| Irish Coffee (3 cl Whiskey) | 65 / €9 |
| Irish Coffee (6 cl Whiskey) | 102 / €15 |

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