

Hjemmebrygget øl

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



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

| | |
|--------------------|-----------|
| MÅNEDENS ØL | |
| 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 |

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

| | |
|--------------------------------|-----------|
| 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 |
| SNAPSETESTER (3 x 2 cl) | 68 / €10 |

| | |
|------------------------|--|
| SPIRITUS (3 CL) | |
| - Spørg tjeneren | |

| | |
|-----------------------------|-----------|
| CHAMPAGNE & CAVA | |
| Philip Gamet, Champagne | 500 / €71 |
| Requena, Cava | 298 / €43 |

| | |
|---|-----------|
| HVIDVIN | |
| 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 |
|---|-----------|

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

| | |
|---|-----------|
| RØDVIN | |
| 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 ^{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 |
| Ristet hvidløgsbrød, pr. kurv | 35 / €5 |
| Ristet hvidløgsbrød med ost, pr. kurv | 50 / €7 |
| Nürnberger Bratwürste med grovsennep, pr. stk. | 15 / €2 |

Forretter

| | |
|---|------------|
| Røget laks med dild, spidskål og urtecreme | 118 / €17 |
| <i>Som hovedret</i> | *217 / €31 |

| | |
|--|------------|
| Stegt rødtungefilet m/rejer, 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 pommes frites og coleslaw.

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

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

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

| | |
|--|-----------|
| Ristet laks | 195 / €28 |
| Med flødestuvet spinat, grillet citron og vintersalat. | |

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

| | |
|---------------------------------------|-----------|
| Ølbraiseret kalv | 225 / €32 |
| Med ovnbagt kartoffelmos og tyttebær. | |

| | |
|--|-----------|
| Steak: Vælg mellem ribeye og oksefilet, ca. 250 g | 285 / €41 |
| Ristede kartofler eller pommes frites, pebersauce, dagens garniture. | |

| | |
|--|------------|
| Cuvette af ungvæg | 785 / €112 |
| 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

| | |
|-----------------------------|-----------|
| Hvidløgssmør | 10 / €1.4 |
| Peber- eller ølsauce | 30 / €4 |

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

| | |
|---|----------|
| Bryggeriets blommetrilli | 75 / €11 |
| Blommekompot, sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum. | |
| Pandekager med vaniljeis og lun orangesauce | 78 / €11 |
| Chokoladefondant med vaniljeis | 78 / €11 |
| Saltet karamel-is med passionfrugt-puré | 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 |

Børnemenü

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

Gælder visse retter - spørg tjeneren.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Bytpege i DKK