

## 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 2020

Januar	Røgøl
Februar	Havrestout
Marts	Honey Rye Ale
April	Påskebryg
Maj	IPA (India Pale Ale)
Juni t.o.m. 4/7	Brygmesterens Sommerøl
Juli:	LUKKET 5/7-26/7
August:	Hedebryg
September	Weissbier
Oktober	Oktober Fest
November	Julebryg
December	Julebryg

## ØVRIGE DRIBKEVARER

### 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
Snapsetester (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, Côtes de Gascogne 2019, Frankrig	340 / €49
---	-----------

### RØDVIN

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

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.	13 / €2

## FORRETTER

Røget laks med peberrodsskum og fennikel	98 / €14
<i>Som hovedret</i>	*168 / €24

Kalve-carpaccio med parmesan, pesto og oliven	89 / €13
<i>Som hovedret</i>	*158 / €23

Ristet gedeost med 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) <i>(Steges medium, hvis ikke andet ønskes)</i>	
• Kyllingebryst (& bacon)	
• Vegetar (svampe)	

Alle burgere er med ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. Hertil pommes frites og aioli-dressing.

Ristet laks	189 / €27
Med cremet perlebyg med svampe. Hertil tomat salat.	

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

Vegetarret <i>(kun som hovedret)</i>	159 / €23
Portobello-svampe med 2 slags fyld, salat og dagens kartoffel.	

Ribeye Steak, ca. 250 g	265 / €38
Serveres med ristede kartofler, hvidløgssmør og dagens garniture.	

Steak af oksefilet, ca. 250 g	260 / €37
Med pommes frites, pebersauce og blandet salat.	

Oksesteg	750 / €107
Ca. 1 kg oksecuvette. 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.	

## MÅNEDENS RET

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

### JANUAR

Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat

### FEBRUAR

Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grøn bønnesalat

### MARTS

Hakkebøf med bearnaisesauce, brasede kartofler og ærter

### APRIL

Lam med tzatziki og råstegte kartofler

### MAJ

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

### JUNI & TIL 4. JULI

Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder

### FRA 27. 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
Blommekompot, sukkerristede nødder, vaniljeis og flødeskum	
Lune pandekager med Bryggeriets is	78 / €11
Chokolade-fondant med vaniljeis	78 / €11
Crème Brûlée med hindbærsorbet	75 / €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

## BØRNE MENU

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

Gælder visse retter - spørg tjeneren.

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK