

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	Schwarzbiere
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
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 ^{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

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	799 / €114
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> . Blandt 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 mynte-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