

Aften Menu



AFTEN A LA CARTE

Sammensæt Deres egen menu ud fra a la carte kortet

2 RETTER
305 DKK

3 retter
385 DKK

Okse Entrecôte af Hereford
345 DKK

Okse Entrecôte af Hereford
425 DKK

Single: Foretter kr. 95,- Hovedretter kr. 235,-
(Okse Entrecôte af Hereford kr. 275,-)

Desserter kr. 95,-

FORRETTER

LAKSERILETTE

Lagt med ærtepuré, dild
marineret agurke kugler,
frisée salat samt rodfrugt-
chips

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

RØGET DYREKØLLE

Toppet med rygeostcreme,
syltede rødløg, frisée salat
samt løvstikke mayo

Forretter serveres med husets brød og smør

HOVEDRETTER

200G.
OKSE ENTRECÔTE
AF HEREFORD
(Større Entrecôte kan
tilføjes kr. 89,- pr. 100g.)

eller

200G. KALVE-
MEDALJONER
ROYAL

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

Sat på bund af garniture, dagens kartoffel, jordskok-
kepuré samt Karl Johan svampesauce

EKSTRA TILKØB

35 DKK

Bearnaisesauce, pisket med kørvel og estragon

HVIDFISK

Sat på bund af garniture, dagens kartoffel, kryd-
derurtesalat samt brøndkarsecreme

DEN ORIGINALE FARVORIT BRYGMESTERENS BURGERE (OGSÅ UD AF HUSET)

KLASSIK

180 g. Okse hakkebøf, brioche bolle, to-
mat-agurk relish, øl-syltede rødløg, krydder
mayonnaise, chili mayonnaise, cheddar,
stegt bacon, spædesalater

125 DKK

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

DELUXE

360g. Oksehakkebøf, dobbelt ost og bacon

175 DKK

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

ROYAL

540g. Oksehakkebøf, triple ost og bacon

225 DKK

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

POMME FRITES

Rustikke pommes frites servereret med
krydder mayonnaise samt chili mayonnaise

50 DKK

SWEET POTATO FRIES

Rustikke sweet potato fries servereret med
krydder mayonnaise samt chili mayonnaise

60 DKK

BØRNEBURGER

180 g. Oksehakkebøf, brioche bolle, ketchup,
tomat, agurk samt spæde salater
(bacon 10 kr.-ost 10 kr. kan tilføjes)

85 DKK

DESSERTER

LAG PÅ LAG ÆBLE

Æblekompot kogt på Bryghusets egen saft,
chantillycreme, æble iscreme samt sprødt

Det
Gamle Bryghus
Klassiker

KOLD HVID CHOKOLADESUPPE

Pisket med ymer og vanilje, toppet
med spiselige blomster
samt passionsfrugt sorbet

