

Dinner Speisekarte



DINNER A LA CARTE

Stell dir dein A la Carte - Menü zusammen

2 GÄNGE
DKK 305

3 GÄNGE
DKK 385

Hereford-Rind Entrecôte
DKK 345

Hereford-Rind Entrecôte
DKK 425

Einzelpreis: Vorspeisen DKK 95,- Hauptgerichte DKK 235,- (Hereford-Rind Entrecôte DKK 275,-)

Desserts DKK 95,-

VORSPEISEN

LACHS-RILLETTES

An Erbsenpüree, in Dill marinierten Gurkenbällchen, Friséesalat und Wurzelgemüse-Chips

Det Gamle Bryghus Classic

Alle Vorspeisen mit hausgemachtem Brot und Butter

WILD GERÄUCHERT

Mit Creme aus geräuchertem Käse, eingelegten roten Zwiebeln, Friséesalat und Liebstöckel-Mayonnaise

HAUPTSPEISEN

200G.
HEREFORD-RIND
ENTRECÔTE

(Ein größeres Stück Entrecôte kann für DKK 89,- pro 100g bestellt werden)

Garniert mit Kartoffel des Tages, Püree der Jerusalem-Artischoke und Karl Johan-Pilzsoße

200G. ROYAL
KALBS-
MEDALLIONS

Det Gamle Bryghus Classic

EXTRAS

DKK 35

Sauce Béarnaise mit Kerbel und Estragon

WEISSFISCH

Garniert mit Kartoffel des Tages, Kräutersalat und Brunnenkressecreme

DER ORIGINAL BRAUMEISTER BURGER (AUCH ZUM MITNEHMEN)

CLASSIC

180g Burgerbratling, Briochebrot, Tomate-Gurken-Relish, in Bier eingelegte rote Zwiebeln, pikante Mayonnaise, Chili-Mayonnaise, Cheddar-Käse, gebratener Speck und junger Salat

125 DKK

Det Gamle Bryghus Klassiker

DELUXE

360g Burgerbratling, doppelte Portion Käse und Speck

175 DKK

Det Gamle Bryghus Klassiker

ROYAL

Burgerbratling, dreifache Portion Käse und Speck

225 DKK

Det Gamle Bryghus Klassiker

POMMES

50 DKK

Rustikale Pommes, serviert mit pikanter Mayonnaise und Chili-Mayonnaise

SWEET POTATO FRIES

60 DKK

Rustikale Sweet potato fries, serviert mit pikanter Mayonnaise und Chili-Mayonnaise

BURGER FÜR KINDER

85 DKK

180g Burgerbratling, Briochebrot, Ketchup, Gurke und junger Salat
(Extras: Speck DKK 10; Käse DKK 10)

DESSERTS

APFELSCHICHTDESSERT

Det Gamle Bryghus Classic

Apfelkompott, gekocht im Saft der Brauerei, Schlagsahne und Streusel

KALTE SUPPE AUS WEISSER SCHOKOLADE

Mit Quark und Vanille, garniert mit essbaren Blüten und Sorbet aus Passionsfrucht

