

FORRETTER - FIRST COURSES

-  **Hvidløgsbrød - Garlic Bread**
Varmt brød med hvidløgssmør kr. 25,00
Med ost kr. 35,00
-  **Bryggens Suppe - Bryggens Soup**
Varierer efter årstiden kr. 65,00
Spørg betjeningen hvad der bydes på
-  **Nachos**
Sprøde, gyldne majschips med ost.
Serveres med hjemmelavet salsa og creme fraiche kr. 65,00
Med ekstra ost kr. 10,00
-  **Indbagte Rejer -Baked Shrimps**
Indbagte rejer på lækker salat med sur-sød dressing kr. 65,00
-  **Vinbjergsnegle -Escargot**
Ægte vinbjergsnegle stegt i hvidløgssmør kr. 65,00
-  **Serranoskinke med Honningmelon**
Serrano with Melon
Serranoskinke med melon lagt på salat med parmesanost og
hjemmelavet pesto kr. 65,00
-  **Rejecocktail -Shrimp Cocktail**
En klassiker med sprød salat, rejer og hjemmelavet dressing kr. 69,00
-  **Mini Forårssruller - Small Spring Rolls**
Serveres på salatbund med soya og sur-sød dressing kr. 69,00
-  **Bryggens hjemmelavet Carpaccio**
Lettørret oksemørbrad i skiver. Serveres med rucolasalat,
revet parmesanost og olivenolie eller hjemmelavet pesto kr. 79,00
-  **Forretstallerken - Starters Plate**
Lakseroulade , røget lakserose og rejer lagt på salatbund.
Serveres med hjemmelavet dressing. Kr 79,00

**Til Bryggens hjemmebagte brød bruges masken,
som er malt der har været brugt til ølbrygningen**

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

**Alle hovedretter serveres med valgfri
kartoffel og sauce.**

**Vælg mellem Bagekartoffel, Pommes frites
eller Petit kartoffel med timian.**

**Vælg mellem Bearnaisesauce, Pebersauce,
Rødvinsauce eller Hollandaisesauce**

**Vi vil anbefale vores spændende salatbar
til hovedretter.**

**All main courses are served with optional Potatoes
and sauce. Choose between Baked Potato,
French Fries or Small Potatoes with Thyme.**

**Choose between Bearnaisesauce, Peppersauce,
Redwinesauce or Hollandaisesauce.
We recommend our delicious salad bar
to our main courses.**



Oksefilet -Filet of Beef

Mør og saftig grillet bøf af oksefilet.

180 gr.	kr. 169,00
180 gr. (mandag-torsdag)	kr. 139,00
250 gr.	kr. 209,00



Grillstegt Rib Eye -Grilled Rib Eye

Skåret af det øverste af fileten, hvor fedt og sener er en naturlig del af denne fantastiske bøf.

300 gr.	kr. 199,00
400 gr.	kr. 229,00
600 gr.	kr. 259,00
800 gr.	kr. 329,00



Grillet Oksemørbrad -Grilled Beef Tenderloin

Saftig bøf af oksemørbrad - det mest møre stykke oksekød uden fedt, men små sener kan forekomme.

180 gr.	kr. 219,00
250 gr.	kr. 249,00



Steak Bearnaise

100 gr. af mørbrad og 150 gr. af filet

Vi anbefaler hertil pommes frites og bearnaisesauce kr. 239,00



T-bone Steak

400 gr. mør og saftig grillet T-bone steak kr. 249,00

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

-  **Kyllingebryst -Supreme of Chicken**
160 gr. saftigt grillstegt kyllingebryst kr. 139,00
-  **Grillspyd -Barbecue Spike**
200 gr. mørt og lækkert oksekød med løg
og peberfrugt på spyd kr. 139,00
-  **Bryggens Burger**
180 gr. Hakkebøf med Cheddarost, Rødløgskompot,
Bacon, Tomat og Syltet Agurk. Serveres på Grovbolle med
salsa og chilimayo 'on the side' samt Pommes Frites kr. 179,00
. (mandag-torsdag) kr. 139,00
-  **Grillstegt Laks -Grilled Salmon**
180 gr. grillet laks
Vi anbefaler Petitkartofler og Hollandaisesauce kr. 199,00
-  **Salatbar som Hovedret -
Saladbar as a Main Course**
med valgfri kartoffel kr. 119,00
-  **Vegetarret: Stegte Grøntsagsbøffer -
Vegetable dish: Fried Vegetablesteaks**
med valgfri kartoffel kr. 139,00
-  **Ta' selv Salatbar -Spis hvad du kan
Saladbar -All you can eat**
Som tilbehør til hovedret kr. 39,00
-  **Stegte Grøntsager kr. 49,00**
Som tilbehør til hovedret
-  **Hvidløgsbrød -Garlic Bread**
Varmt brød med hvidløgssmør. kr. 25,00
Med ost kr. 35,00

**Alle kødretter kan bestilles med Hvidløgssmør,
Chili Mayo, Maille Dijon sennep, Heinz ketchup kr. 10,00**

**All meat dishes can be ordered with Garlicbutter,
Chili Mayo, Maille Dijon mustard, Heinz ketchup
for an additional kr. 10,00**

DESSERTER - DESSERTS

-  **Hjemmelavede Pandekager med Vanilleis -
Pancakes with Vanilla Ice Cream**
Lækre pandekager med chokoladesauce
og drys af hasselnødder kr. 59,00

-  **Bananasplit**
Banan med vanilleis, chokoladesauce
og drys af hasselnødder kr. 59,00

-  **Lun Brownie**
Lækker lun brownie med vanilleis og hasselnøddrys kr. 59,00

-  **Camembert**
Friturestegt camembert med solbærmarmelade
og ristet toastbrød kr. 59,00

-  **Frugttallerken -Fruitplate**
Tallerken med lækker frisk frugt. kr. 59,00

-  **Isdessert - Icecream Dessert**
Kugler af vanille- og jordbæris kr. 69,00

-  **Kaffe/The -Coffee/Tea**
Kop - Cup kr. 22,00
Krus - Mug kr. 29,00
Lille kande -Small pot. kr. 50,00
Stor kande -Large pot kr. 60,00

-  **Irish coffee, whiskey og kaffe kr. 49,00**

-  **French coffee, cognac og kaffe kr. 49,00**

-  **Baileys..... kr. 49,00**

-  **Portvin Colheita 1992 kr. 49,00**

-  **Drinks..... kr. 40,00**
Rom og Cola - Gin Tonic / Lemon - Gin Hass - Bryggens Special -
Aperol Spritz - White Russian - Moscow Mule - Tequila Sunrise

DRIKKEVARER - BEVERAGES

HVIDVIN



Husets Hvidvin

La Balade de Coline - Frankrig

Denne Chardonnay er med smag af masser af lækker frugt, citrus, æble og pærer. Vinen er frisk og føles halvtør kr. 249,00

1 Glas af Husets Hvidvin (15 cl.) kr. 55,00

1/2 Fl. af Husets Hvidvin i karaffel kr. 125,00



La Chatelleine Sancerre, ½ fl.

Joseph Mellot - Frankrig

Elegant vin med frisk smag og duft af blomster og smagen har mineralske facetter. 37,5 cl. kr. 239,00



Frankstein Grand Cru Riesling

Domaine Frey Alsace - Frankrig

Biodynamisk topvin i fuldendt balance, tør med frugtsødme i eftersmag, høj præcis syre som Riesling er så kendt for. . . kr. 349,00



La Grande Chacelaine,

Joseph Mellot - Frankrig

Denne Sancerre er producentens prestigevin, lavet på op til 50 år gamle vinstokke.

Smagen er elegant og kraftig med lang eftersmag kr. 399,00

ROSÉVIN



Husets Rosévin

La Balade de Coline - Frankrig

Flot lys Rosévin med frugtig duft af kirsebær, jordbær og hindbær. Forfriskende og delikat rosé. kr. 249,00

1 Glas Rosé (15 cl.) kr. 55,00

1/2 Fl. Rosé i karaffel kr. 125,00

DRIKKEVARER - BEVERAGES

RØDVIN



Husets Rødvin

La Balade de Coline - Frankrig

Fantastisk dejlig rødvin fra det sydlige Frankrig.

Vinen besidder en meget behagelig kraft, som matcher

den fuldmodne frugt perfekt kr. 249,00

1 Glas af Husets Rødvin (15 cl.) kr. 55,00

1/2 Fl. af Husets Rødvin i karaffel. kr. 125,00



Guigal - Cote du Rhone - Frankrig

Kraftig og fyldig vin fra Rhone, med masser af smag

af modne mørke bær. Vinen har lagt 18 mdr. på nye fade

og er perfekt til bøffer

37,5 cl. kr. 179,00

75 cl. kr. 349,00



Legaris, Crianza, Ribera del Duero, Spanien

Smagsdominans af røde bær men under og omkring syren

og sødmen fra frugten dukker sekundære nuancer af vanille

og kokosnød op og giver dybde og vinen blød kr. 369,00



3 Finger Jack - USA

Denne Zinfandel fra Central Valley i Californien byder på

utæmmet styrke og en dristig frækhed som kun er en

revolvermand værdig og i en utraditionel flaske. kr. 399,00



7 Deadly Zins Zinfandel - USA

Denne fantastiske kraftige og alkoholrige vin, hvor

nogen af druerne kommer fra op til 70 år gamle vinstokke,

kan også blive din favorit kr. 399,00



Château Jas de Bressy, Châteauneuf-du-Pape, Frankrig

Seriøs, dyb, afrundet Châteauneuf-du-Pape

med masser af finesse kr. 499,00

**Amarone vinene du finder herunder,
er alle vine vi har speciel udvalgt.
Vinene har vi udvalgt ved at besøge en række mindre
vinproducenter i Valpolicella området,
der ligger nord for Verona i Italien.
Tørring af druerne gør at der biver 25-30 liter
Amarone ud af 100 kg druer.**



Ripasso Tommasi

Dejlig klassisk Ripasso fra stor kendt producent i Veneto området

37,5 cl. kr. 249,00

75 cl. kr. 399,00

Ripasso er den proces som består i, at give en allerede færdig vin en ekstra gæring i en tank med rester af drueskallerne fra Amarone, som har lagt til tørre i 3-4 mdr.



Amarone Valpolicella Tommasi

En Amarone med de klassiske egenskaber, blødhed, fylde og en let bitter behagelig eftersmag

75 cl. kr. 599,00



Amarone Il Sestante Tommasi

Denne enkeltmarksvin er produceret af de bedste druer fra marken "Monte Masua". Marken er på 3 ha og producerer udelukkende druer til Amarone.

Farven og bouguet'en er intens og smagen er tør og fyldig . . kr. 699,00



Ripasso Speri

Vinen byder på kompleks bouguet af tørrede frugter

og kraftfuld, men meget behagelig smag kr. 399,00



Amarone Speri

Denne Amarone er Speris familiens stolthed, druerne dyrkes på en mark som ligger 280 til 350 meter over havet, og med de perfekte jordbundsforhold til at lave denne fantastiske Amarone som har 3 glas, det højeste i den italienske

"Vinbibel" Gambero Rosso kr. 799,00

Vores Amaroner serveres i store glas



Champagne: Moët & Chandon

Imperial, 70 cl. kr. 599,00

Rosé, 70 cl. kr. 599,00

DIVERSE - VARIOUS

Øl i Flaske - Beer in Bottle
Øko Humle, Porseguld, Thy Pilsner, Tuborg Pilsner,
Tuborg Light, Carlsberg, 33 cl. kr. 35,00

Bryggens Øl - Bryggens Beer
Bryggens Humle Drøm -Bryggens Sorte Fløj -Bryggens Sæsonøl
35 cl. kr. 40,00
55 cl. kr. 60,00
Smagsvarianter
3 x 15 cl. af Bryggens øl. kr. 58,00

Sodavand -Soda
Coca Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite,
Dansk vand, Dansk vand med citrus
35 cl. kr. 30,00
55 cl. kr. 40,00
25 cl. Lemonvand. kr. 25,00
25 cl. Søbogård Hyldeblomst. kr. 29,00
25 cl Æblemost kr. 29,00
20 cl. Æble- eller appelsinjuice kr. 20,00
20 cl. Mælk. kr. 20,00

Isvand pr. kuvert. kr. 29,00

Natia Natural Mineral water. kr. 60,00

Ferrarelle Sparkling water. kr. 60,00

GRAPPA

Grappa Liquore (Likør) kr. 49,00

LEOPOLD GOURMEL COGNAC

Gourmet Premieres Saveurs 6 års kr. 49,00

Bio Attitude 7 års kr. 69,00

Age Du Fruit 10 års. kr. 79,00

Age Des Fleurs 15 års kr. 99,00

Age Des Epices 20 års. kr. 129,00

Quintessence 30 års kr. 269,00

GI. Rom -Ron Zacapa Centenario

Ron Zacapa 23 års kr. 99,00

Ron Zacapa XO over 25 års kr. 159,00

Alle cognac, rom & grappa serveres med 3 cl. i glasset.