

BRYGGERIETS ØL

PILSNER

Vores standardøl, som er brygget efter det tyske renhedsprincip, dvs. intet andet end humle, gær, malt, vand - og TID! Ikke to bryg er helt ens, hvilket er med til at pirre smagsløgene. Men uanset nuanceforskellene holder pilsneren altid en let bitterhed og en frisk syrlighed, der opvejes af en fylde og en perfekt rund eftersmag.

Vores pilsner er foregangsøllen for de mange nye ufiltrerede øl på det danske ølmarked. Da den blev serveret første gang i 1990 ved Aage Damgaards åbning af Bryggeriet Apollo, var den en stor nyskabelse. Bryggeriets pilsner bliver løbende fornyet og forbedret og er i dag en langt mere kompleks øl end den oprindelige.

ALE

I Herning har vi ud over pilsner også en Ale som standardøl. Vores Ale er brygget med en let bitter engelsk ale som forbillede. Den karakteriseres desuden ved en kraftig maltet smag, som afrundes af en behagelig blomsteragtig smag fra aromahumlen.

SPECIALBRYG

Det er et bryg, som passer til årstiden. Specialbryggen kan være lavet med udenlandske ølklassikere som forbi-lede tilsat bryggerens mangeårige erfaringer og lyst til at forfine og sætte sit personlige aftryk på øllet - eller det kan være en nyskabelse som fx. Danmarks eneste lovligt bryggede Hamp Øl, Boghveden, Rug Øl, Anis Øl el.lign.

SPECIALBRYG 2017

Januar	Skorstensfejeren
Februar	IPA (India Pale Ale)
Marts	Honey Rye Ale
April	Påskebryg
Maj	Belgian Pale Ale
Juni	Weissbier
Juli	Klausner
August	Blond Sommer Ale
September	English Oatmeal Brown
Oktober	Oktoberfest
Nov./Dec.	Julebryg

Med forbehold for ændringer.

TA' ØLLET MED HJEM

Take Away Beer

Alle de øl, vi serverer her i Bryggeriet kan købes med hjem i 2-liters kander:

Pilsner, 1L..... 35,- / €4.79

Pilsner, 2L..... 70,- / €9.59

Herning Ale, 1L 40,- / €5.48

Herning Ale, 2L 80,- / €10.96

Specialbryg, 1L..... 45,- / €6.16

Specialbryg, 2L..... 90,- / €12.33

+ **Pant**..... 90,- / €12.33

(Panten refunderes, når kanden returneres i ubeskadiget stand.)



MÅNEDENS RET 2017

Serveres mandag - lørdag fra kl. 17.00.

Januar	Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat.
Februar	Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grønne bønner.
Marts	Grillspyd med små ristede kartofler, salat og timian-sauce.
April	Lammeculotte med tzatziki og råstegte kartofler.
Maj	Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder.
Juni/Juli	Bryggeriets oksesteg med bagt kartoffel og salat.
Juli/Aug.	Svinemørbrad à la crème med pommes frites og grønne bønner.
September	Grillspyd med små ristede kartofler, salat og timian-sauce.
Okt./Nov.	Stegt flæsk med persillesauce, små kartofler og rødbeder.
Nov./Dec.	Bryggeriets Juleand.* Starter fra og med Mortens Aften.

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL

Kr. 149,-

*Juleand kr. 199,-

*Priserne er ekskl. drikkevarer.
Vi tager forbehold for ændringer i menu og priser.*

MENU

DRIKKEVARER



BRYGGERIET HERNING

Torvet 3C, 7400 Herning, Tlf.: 96 260 270, www.bryggeriet.dk

Køkkenets åbningstider / Kitchen Opening Hours
Man-lør. / Mon-Sat: 17.00-21.00. Søn.: Lukket / Sunday: Closed.

HJEMMEBRYGGET ØL

Home-brewed Beer



Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler. De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

ØLSNACKS - Spørg tjeneren
Beer Snacks - Please ask the waiter.

Læs mere om vores øl på side 3.

PILSNER / Pilsner

25 cl.....	25,- / €3.42
50 cl	50,- / €6.85
Kwak 1L	100,- / €13.70
2 Liter	200,- / €27.40

HERNING ALE / Herning Ale

25 cl.....	26,- / €3.56
50 cl	52,- / €7.12
Kwak 1L	104,- / €14.25
2 Liter	208,- / €28.49

SPECIALBRYG / Special Brew

25 cl.....	27,- / €3.70
50 cl	54,- / €7.40
Kwak 1L	108,- / €14.79
2 Liter	216,- / €29.59

ØLTESTER / Beer Sampler

3 x 10 cl.....	42,- / €5.75
----------------	--------------

ØVRIGE DRIKKEVARER

Beverages

ALKOHOLFRI ØL

Non-Alcoholic Beer, 33 cl.....	27,- / €3.69
--------------------------------	--------------

VAND / Sodas	25 cl	50 cl
Ice Tea / Ice Tea	27,- / €3.69	54,- / €7.40
Diverse vand / Sodas	27,- / €3.69	54,- / €7.40
Rød saft	20,- / €2.74	40,- / €5.48
Ikke tilsat sukker.		
Red Fruit Drink, no added sugar.		

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

Snaps og bitter	fra 29,- / €3.98
Cognac.....	fra 48,- / €6.58
Likør / Liqueur	fra 44,- / €6.03
Diverse spiritus / Spirits	fra 36,- / €4.94
Snaps fra Bryggeriet Herning:	
Ølsnaps (40%)	29,- / €3.98
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39,- / €5.35
Frugtsnaps (50%)	39,- / €5.35

ROSÉ

Hecht & Banner, Languedoc 2015.....	340,- / €46.58
-------------------------------------	----------------

CHAMPAGNE

Philippe Gamet Brut (75 cl).....	500,- / €68.49
----------------------------------	----------------

HVIDVIN / White Wine

Husets / House White.....Glas, 15 cl.....	55,- / €7.53
Husets / House White.....Karaffel, 37 cl.....	125,- / €17.12
Husets / House White.....Flaske, 75 cl.....	240,- / €32.88
Red Claw, Chardonnay, 2012, Australien.....	370,- / €50.68
Cayega Arneis, Piemonte, 2014, Italien.....	255,- / €34.93
Heart, Grüner Veltliner, 2014, Østrig.....	380,- / €52.05
Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015.....	440,- / €60.27

RØDVIN / Red Wine

Husets / House Red.....Glas 15 cl.....	55,- / €7.53
Husets / House Red.....Karaffel, 37 cl.....	125,- / €17.12
Husets / House Red.....Flaske, 75 cl.....	240,- / €32.88
Rocklobster, Zinfandel, 2013, Ca., USA.....	325,- / €44.52
Red Claw, Pinot Noir, 2012, Australien.....	440,- / €60.27
Paracombe, Shiraz, 2009, Australien.....	490,- / €67.12
Proelio, Crianza, 2012, Rioja, Spanien.....	390,- / €53.42
Therra, PoderNuovo, 2012, Toscana, It.....	390,- / €53.42
Barolo Bisu, 2011, Piemonte, It.....	435,- / €59.59
Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Fr.....	410,- / €56.16
Fourcas-Borie, 2009, Bordeaux, Fr.....	430,- / €58.90
Les Aphillanthes, 2011, Rhône, Fr.....	390,- / €53.42
Châteauneuf-du-Pape, 2012, Rhône, Fr.....	500,- / €68.49
Vosne-Romanée, 1 Cru, 2007, Bourg, Fr.....	700,- / €95.89

FORRETTER

Starters

Varmrøget laks.....95,- / €13.01
Som hovedret.....*175,- / €23.97
Med spirer, æble, urtecrème og rugbrødschips.
Hot-smoked Salmon.
With sprouts, apple, herb dressing, and rye bread crisps.

Cremet kartoffel/porresuppe....89,- / €12.19
Som hovedret.....*158,- / €21.64
Med ristet Serranoskinke.
Creamy Potato/Leek Soup. With roasted Serrano ham.

6 Nürnberger Bratwürste.....89,- / €12.19
Som hovedret.....*158,- / €21.64
Med surkål og grovsennep.
6 Nürnberger Bratwürste
With sauerkraut and coarse mustard.

* Alle forretter kan serveres som hovedret med dagens kartoffel og salat. / All starters can be served as main courses with potatoes of the day and a salad.

Scampipande.....105,- / €14.38
Som hovedret.....*198,- / €27.12
Scampi med lime og chili.
Scampi Pan. Scampi with lime and chilli.

Ristet gedeost.....89,- / €12.19
Som hovedret.....*158,- / €21.64
Med brød, salater, bær og nødder.
Salade Chevre Chaud.
Roasted goat cheese, bread, salad, berries, and nuts.

Vegetarret.....89,- / €12.19
Som hovedret.....*158,- / €21.64
Portobellosvampe med grøntsagsfyld.
Ost efter ønske.
Vegetarian Dish. Portobello mushrooms with a vegetable filling. Cheese (optional).

HOVEDRETTER

Main Courses

Ristet laks.....189,- / €25.89
Med pastinakcrème, små smørdampede kartofler med citrontimian samt frisk rødbede/æblesalat.
Roasted Salmon.
With creamed parsnip, small butter-steamed potatoes with lemon thyme and a fresh beetroot/apple salad.

Spareribs ca. 500 g.....175,- / €23.97
Spareribs ca. 750 g.....215,- / €29.45

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges mere.
Krydres ved bordet med chili- eller barbecue-dressing. Serveres med pommes frites og coleslaw.
Delicious baby back pork ribs.
Seasoned according to taste with chilli or barbecue dressing - at your table. Served with French fries and coleslaw.

Bryggeriets burger.....159,- / €21.78
(Med hakkebøf af oksekød eller kyllingebryst)
Bacon, ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk i en briochebolle. Hertil pommes frites og aioli-dressing.
The Brewery's Burger
Ground steak or chicken breast. Bacon, cheese, tomato, lettuce, red onions and pickled cucumbers in a brioche bun. With French fries and aioli dressing on the side.

Ølbraiseret kalv.....188,- / €25.75
Med bagt kartoffelmos og tyttebær.
Beer-braised Veal
Served with baked mashed potatoes, and cowberries.

Bryggeriets bøf.....260,- / €35.62
Af oksefilet (ca. 250 g).
Med sauterede forårsgrøntsager, ristede små kartofler og pebersauce.
Sirloin Steak.
(Approx. 250 g)
Served with sauteed spring vegetables, small roasted potatoes and pepper sauce.

Ribeye à la Crème.....265,- / €36.30
Ribeye Steak (ca. 250 g)
i svampe/flødesauce.
Hertil pommes frites og dagens salat.
Ribeye à la Crème
Ribeye steak in a mushroom/cream sauce.
Served with French fries and salad of the day.

Steg af oksefilet.....695,- / €95.21
Ca. 1 kg. Sælges kun som hel steg.
(Ca. 30 min. tilberedningstid.)
Trancheres ved bordet.
Serveres med bagt kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.
A Whole Sirloin Roast
Approx. 1 kg. Only served as a whole roast.
(Please allow min. 30 minutes).
Carved at your table.
Served with a baked potato and a mixed salad with home-made onion dressing.

DESSERTER

Desserts

Bryggeriets triffi.....72,- / €9.86
Med bær-symfoni, nødder, vanilleis og flødeskum.
The Brewery's Trifle
With mixed berries, nuts, vanilla ice cream, and whipped cream.

Cremet nougat-is.....72,- / €9.86
Med kirsebær coulis.
Creamy Nougat Ice Cream. With cherry coulis.

Crème Brûlée.....75,- / €10.27
Med hindbær-sorbet.
Crème Brûlée with raspberry sorbet.

Lun chokolade fondant.....75,- / €10.27
Med vanilleis, bær og puré.
Warm Chocolate Fondant
With vanilla ice cream, berries, and purée.

KAFFE

Coffee

Americano, Espresso.....29,- / €3.97
Db. Espresso, Macchiato.....37,- / €5.06
Cappuccino, Kaffe Latte.....42,- / €5.75
Ekstra Shot.....8,- / €1.09
Te / Tea.....29,- / €3.97

Irish Coffee
(3 cl Whiskey).....65,- / €8.90

Irish Coffee
(6 cl Whiskey).....102,- / €13.97

HVER MANDAG

Every Monday
(Gerne mod forudbestilling)

Stegt flæsk.....159,- / €21.78
Med små kartofler, persillesauce, rødbeder og æble/løgkompot.

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL.
Crisp Fried Pork Slices
With parsley sauce, small potatoes, beet roots, and apple/onion compote. Eat as much as you like.

SELSKABS- MENUER

Min. 8 pers. Bestilling min. 2 dage før.
Samme menu til alle i selskabet.

Med udgangspunkt i vores menukort kan vi sammensætte en selskabsmenu efter jeres ønsker, - og har I lyst til noget helt andet, finder vi også ud af det.

Ring - eller kom ind og få en snak.

Varmrøget laks
Med spirer, æble, urtecrème og rugbrødschips.

Steg af oksefilet
Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Frit valg af dessert
(Men ens for alle i selskabet).

3 retter.....Kr. 339,-
Pr. couvert.

SNACKS TIL ØL

Beer Snacks

Vi har et udvalg af forskellige snacks, som passer godt til øl.
- Spørg tjeneren.

Various snacks that go well with beer.
Please ask the waiter.

BØRNEMENU

Children's Menu

Børn under 12 år:
1/2 pris & 1/2 portion.
Gelder visse retter. Spørg tjeneren.

Children under 12 yrs.:
1/2 price & 1/2 portion.
Selected dishes only. Please ask the waiter.

Alle priser er inklusive moms & betjening.
Byttepenge i DKK. Gebyr på visse kreditkort.
Se gebyrbeløbet på din kvittering.
All prices include VAT & service.
Change in DKK only. Fee on certain credit cards.
The fee will be itemised on your receipt.