

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 / €4
50 cl	50 / €7
Kwak 1L	100 / €14
2 Liter	200 / €29

HERNING ALE / Herning Ale

25 cl	26 / €4
50 cl	52 / €7
Kwak 1L	104 / €15
2 Liter	208 / €30

SPECIALBRYG / Special Brew

25 cl	27 / €4
50 cl	54 / €8
Kwak 1L	108 / €15
2 Liter	216 / €31

ØLTESTER / Beer Sampler

3 x 10 cl.....	42 / €6
----------------	---------

ØVRIGE DRIKKEVARER

BEVERAGES

ALKOHOLFRI ØL

Non-Alcoholic Beer, 33 cl	27 / €4
---------------------------------	---------

VAND / Sodas

25 cl	50 cl
Ice Tea / Ice Tea	27 / €4 54 / €8
Div. vand / Sodas	27 / €4 54 / €8
Rød saft	20 / €3 40 / €6
Ikke tilsat sukker.	
Red Fruit Drink, no added sugar.	

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

Snaps og bitter	fra 29 / €4
Cognac	fra 48 / €7
Likør / Liqueur.....	fra 44 / €6
Diverse spiritus / Spirits	fra 36 / €5
Snaps fra Bryggeriet Herning:	
Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6

HVIDVIN / White Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	55 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	125 / €18
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	240 / €34

Red Claw, Chardonnay, 2012, Australien.....	370 / €53
--	-----------

Cayega Arneis, Pimonte, 2014, Italien	255 / €36
--	-----------

Heart, Grüner Veltliner, 2015, Østrig.....	380 / €54
---	-----------

Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015/16	440 / €63
--	-----------

ROSÉ

Hecht & Banner, Languedoc 2015	340 / €49
---	-----------

CHAMPAGNE

Philippe Gamet Brut (75 cl)	500 / €71
-----------------------------------	-----------

RØDVIN / Red Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	55 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	125 / €18
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	240 / €34

Rocklobster, Zinfandel, 2013, Ca., USA	325 / €46
---	-----------

Red Claw, Pinot Noir, 2012, Australien	440 / €63
---	-----------

Paracombe, Shiraz, 2011, Australien	490 / €70
--	-----------

Proelio, Crianza, 2012, Rioja, Spanien	390 / €56
---	-----------

Therra, PoderNuovo, 2013, Toscana, Italien	390 / €56
---	-----------

Barolo Bisu, 2011, Piemonte, Italien	435 / €62
---	-----------

Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Frankrig	410 / €59
---	-----------

Fourcas-Borie, 2009, Bordeaux, Frankrig	430 / €61
--	-----------

Les Aphillanthes, 2011, Rhône, Frankrig	390 / €56
--	-----------

Châteauneuf-du-Pape, 2013, Rhône, Frankrig	500 / €71
---	-----------

Vosne-Romanée, 1 Cru, 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100
--	------------

FORRETTER

STARTERS

Varmrøget laks **95** / €14

Som hovedret *** 175** / €25

Med syltede rødløg, æble og rygeost-crème.

Hot-smoked Salmon. With pickled red onions, apple and smoked cheese cream.

Christiansøpigens sild **89** / €13

Som hovedret *** 158** / €23

Med rødløg, kapers, æggeblomme og ristet rugbrød.

Marinated Herring from "Christiansø". With red onions, capers, egg yolk and toasted rye bread.

Ristet gedeost **89** / €13

Som hovedret *** 158** / €23

Med brød, salater, syltet pære og nødder.

Salade Chevre Chaud. Fried goat's cheese, bread, salad, preserved pear, and nuts.

6 Nürnberger Bratwürste **89** / €13

Som hovedret *** 158** / €23

Med surkål og grovsennep.

6 Nürnberger Bratwürste.

With sauerkraut and coarse mustard.

Tapastallerken..... **125** / €18

Som hovedret *** 225** / €32

Småt og godt af vores forretter i tapasstørrelse.

Tapas Plate with tapas-size samplers of our starters.

*** 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.

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller.

We have gluten free bread and burger buns.

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Ristet laks **189** / €27

Med blomkålspuré, smørsauterede petit kartofler og hjertesalat, granatæble og mandler.

Roasted Salmon.

With cauliflower purée, butter-sautéed small potatoes and cos lettuce with pomegranate and almonds.

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 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** / €23

- **Hakkebøf af oksekød eller**
- **Kyllingebryst** med bacon, ost, tomat, salat, rødløg og syltet agurk. I en briochebolle.
- **Vegetar (svampe)** i en briochebolle.

Til alle burgere serveres pommes frites og aioli-dressing.

The Brewery's Burger

- **Ground Beef or**
- **Chicken Breast** with bacon, cheese, tomato, lettuce, red onions and pickled cucumbers in a brioche bun.
- **Vegetarian (mushrooms)** in a brioche bun.

All burgers are served with French fries and Aioli dressing on the side.

Ølbraiseret kalv..... **188** / €27

Med bagt kartoffelmos og tyttebær.

Beer-braised Veal.

Served with baked mashed potatoes, and cowberries.

Bryggeriets bøf..... **260** / €37

Af oksefilet (ca. 250 g).

Med årstidens grøntsager - sauterede, ristede små kartofler og pebersauce.

Beef Sirloin Steak. (Approx. 250 g)

Served with sauteed vegetables of the season, small roasted potatoes and pepper sauce.

Ribeye oksesteak **265** / €38

(Ca. 250 g) med bearnaise-dip, pommes frites, ristede svampe og spinat.

Beef Ribeye Steak (approx. 250 g)

With béarnaise dip, French fries, roasted mushrooms and spinach.

Kalvesteg..... **550** / €79

Ca. 1 kg kalvecuvette. Sælges kun som hel steg.

(Ca. 30 min. tilberedningstid.)

Tranches ved bordet.

Serveres med bagt kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Veal Roast

Approx. 1 kg veal cuvette.

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

Risalamande..... **72** / €10

Med lun kirsebærsauce.

Rice pudding with warm cherry sauce.

Bryggeriets jule-trifli **72** / €10

Med rommarinerede appelsiner, rosiner og nødder, vaniljeis og flødeskum.

The Brewery's Christmas Trifle

With oranges marinated in rum, raisins, nuts, vanilla ice cream, and whipped cream.

Nougat-is med honning..... **72** / €10

Fra Joachim Kastberg.

Med brombærkompot.

Nougat Ice Cream with Honey

Served with bramble compote.

Crème Brûlée..... **75** / €11

Med hindbær-sorbet.

Crème Brûlée with raspberry sorbet.

Lun chokolade fondant..... **75** / €11

Med vaniljeis, bær og purée.

Warm Chocolate Fondant

With vanilla ice cream, berries, and purée.

KAFFE

COFFEE

Americano, Espresso **29** / €4

Db. Espresso, Macchiato **37** / €5

Cappuccino, Kaffe Latte **42** / €6

Ekstra Shot..... **8** / €1

Te / Tea..... **29** / €4

Irish Coffee

(3 cl Whiskey) **65** / €9

Irish Coffee

(6 cl Whiskey) **102** / €15

HVER MANDAG

EVERY MONDAY

(Gerne mod forudbestilling)

Stegt flæsk..... **162** / €23

Med små kartofler, persillesauce, og æble/løg-kompot og "mors hjemmesyltede rødbejer".

SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL.

Crisp Fried Pork Slices.

With parsley sauce, small potatoes, home-made pickled beetroots, and apple/onion compote. Eat as much as you like.

JULEMENU

Serveres fra d. 10. november og i resten af nov./december.



FORRET

Vælg én:

Christiansøpigens sild med rødløg, kapers, æggeblomme og ristet rugbrød

eller

Varmrøget laks med syltede rødløg og rygeost-crème.

HOVEDRET

Bryggeriets Juleand med brunede kartofler, rødkål, andesauce og svesker.

DESSERT

Vælg én:

Risalamande med lun kirsebærsauce

eller

Trifli med rommarinerede appelsiner og rosiner, nødder, vaniljeis og flødeskum.

3 retter Kr. 298

Pr. couvert.

SELSKABER

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 på 96 260 270 - eller kom ind og få en snak.

Varmrøget laks

Varmrøget laks med syltede rødløg, æble og rygeost-crème.

Kalvesteg

Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Frit valg af dessert

(Men ens for alle i selskabet).

3 retter Kr. 298

Pr. couvert.

BØRNEMENU

CHILDREN'S MENU

Børn under 12 år:

1/2 pris & 1/2 portion.

Gælder 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. Bttype penge i DKK. / All prices include VAT & service. Change in DKK only.