



2022

SOMMER

MENU

Det Gamle Pakhus er bygget som kornmagasin i 1781 af købmand Simon Groth Clausen, som ejede gården overfor. Pakhuset er det ældste af de bevarede pakhuse i Nysted.

I 1809 blev Pakhuset brugt til indkvartering af spanske soldater under Napoleonskrigen. På et tidspunkt har Pakhuset også været anvendt som midlertidigt hospital, men for det meste har her været opbevaring. Helt frem til 1928 var her korn og vognmagasin.

I 1928 gennemgik Pakhuset en større ombygning, hvor skodderne blev taget af vinduerne, og vinduerne i stueetagen blev flyttet et fag hver, så de kom til at sidde lige under vinduerne på første etage. Her er der sket et opbrud af konstruktionen i det nordligste fag på facaden, hvor et vindue i dag sidder der, hvor skrånstiveren førhen har siddet. Senest er taget lagt om og blev opført uden de tidligere støbejernsvinduer.

Siden 1920 har familien Engelbrecht ejet bygningen, sammen med de omkringliggende bygninger, og haft en produktionsvirksomhed med fremstilling af arbejdstøj.

I dag fungerer Pakhuset som restaurant.



DET GAMLE
PAKHUS
RESTAURANT I NYSTED

ØL, VIN OG SPIRITUS

FADØL

Tuborg Classic

50 cl. 58,- kr. – 25 cl. 32,- kr.

Tuborg RÅ

Økologisk og ufiltreret

50 cl. 60,- kr. – 25 cl. 33,- kr.

Grimbergen

50 cl. 65,- kr. – 33 cl. 48,- kr.

IPA

Indian Pale Ale

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- kr.

Carlsberg Nordic

Alkoholfri

50 cl. 55,- kr. – 25 cl. 32,- kr.

ØL/FLASKE

Grøn Tuborg

33 cl.: 32,- kr.

Carlsberg

33 cl.: 32,- kr.

Guinness

50 cl.: 60,- kr.

Porter

33 cl.: 38,- kr.

Krenkerup

Flere forskellige

Spørg venligst

50 cl. 79,- kr.

DRINKS

Gin & tonic

Is og lime/Citron

Normal: 55,- kr.

Gin & lime

Is og Lime/Citron

Normal: 55,- kr.

Campari soda

Is og Lime/Citron

55,- kr.

Campari Orange

Is og appelsinjuice

60,- kr.



Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda, is og appelsin

75,- kr.

Andre drinks og spiritus
Se venligst vores drinkkort

Vin

Vin på kande

Rødvin, hvidvin, rosevin

25 cl.: 55,- kr.

50 cl.: 100,- kr.

100 cl.: 195,- kr.

Husets vin

(Fransk)

Cuvee de Prestige, Rødvin,

hvidvin, rosevin

75 cl.: 195,- kr.

Glas: 65,- kr.

Stony Creek

(Australisk)

Hvidvin: Chardonnay

Rosevin: Shiraz Rosé

Rødvin: Shiraz

75 cl.: 198,- kr.

Glas: 65,- kr.

UDVALGTE VINE

HVIDVIN

Riesling Charles Sparr

Med vin fra Charles Sparr får man serveret fire generationers erfaring. Hos Charles Sparr dyrkes druerne med respekt, tålmodighed og ydmyghed.

Frankrig – Alsace – Citrus, blomster, mineralsk

75 cl.: 289,- kr.

37,5 cl.: 175,- kr.

ROSEVIN

Mimi Provence Rosé

Mimi rosé er en frugtrig rosévin, der har en indbydende sart rosa farve. Det er en vin, der kan nydes til lette retter eller blot som et glas i utide.

Frankrig – Provence – Blomster, citrus, melon

75 cl.: 340,- kr.

RØDVIN

Château Caroline Moulis-En-Médoc - CRU Bourgeois

Denne rødvin fremstår med en god duft af skovbund, brombær og solbær i skøn harmoni. I munden er vinen fyldig med gode tætte tanniner og noter af solbær, læder og lang kraftfuld eftersmag.

En fremragende ledsager til kraftfulde oksekødsretter, lam og modne tørre oste.

Frankrig - Bordeaux - Bær, moden frugt

75 cl.: 425,- kr.

Andre vine: Se vinkort

FROKOST

Fra 12.30 til 16.00
Køkkenet lukker kl. 14.30.



SILD

Gammeldags modnede marinerede sild

Æg, kapers, løg, dild, rugbrød, smør
85,- kr.

Karrysild

Æg, kapers, løg, dild, rugbrød, smør
85,- kr.

Gammeldags modnede kryddersild

Æg, kapers, løg, dild, rugbrød, smør, fedt
85,- kr.

3 slags sild

Gammeldags modnede kryddersild og marinerede sild
Karrysild
Æg, kapers, løg, dild, rugbrød, smør, fedt
110,- kr.



FISK

Smørstegt frisk rødspættefilet

Remoulade, citron, persille og rugbrød
110,- kr.

Rejer, mayonnaise, citron og rugbrød
125,- kr.

Hjemmerøget varmrøget laks

Dip & Dild, Surdejsbolle
110,- kr.



Grillede store rejer i skal

Aioli, citron
Surdejsbolle
95,- kr.

Blinis med rogn

Creme fraiche, rødløg, dild
95,- kr.



ANDET

Vinbjergsnegle

Serveres i sneglehus. Med hvidløg og surdejsbolle
90,- kr.

Æg, rejer og rogn

Mayonnaise, citron, purløg
95,- kr.

Kalvelever

Bløde løg, ristede svampe, surt og rugbrød
95,- kr.

Sprængt oksebryst

Peberrodssalat og pickles og rugbrød
92,- kr.

Grillede grønne asparges

Serranoskinke og parmesan
Surdejsbolle
95,- kr.



OST



Gorgonzola

Æggeblomme, rødløg og rugbrød
90,- kr.

Gammel ost

Rødløg, fedt, sky, rom og rugbrød
90,- kr.

3 slags ost

Oliven
Surdejsbolle og knækbrød
110,- kr.



VEGETAR



Kartoffelmad

Nye danske kartofler
Rødløg, purløg, mayonnaise og rugbrød
80,- kr.

Hummus

Hummus med oliven og pitabrød
90,- kr.

Ostegratinerede svampe

Med surdejsbolle
Kan fås som vegansk ret
140,- kr.

AFTEN

Fra 18.00 til 22.00
Køkkenet lukker kl. 20.30



FORRETTER

Lille skaldyrsanretning

Kammusling, store rejer, venusmuslinger
Aioli, citron og surdejsbolle
125,- kr.

Grillede store rejer i skal

Aioli, citron og surdejsbolle
95,- kr.

Blinis med rogn

Rødløg, dild, creme fraiche
95,- kr.

Hjemmevarmrøget laks

Dip & dild. Surdejsbolle
110,- kr.

Grillede grønne asparges

Serranoskinke, parmesan
og surdejsbolle
95,- kr.

Vinbjergsnegle

Serveres i sneglehus. Med hvidløg og surdejsbolle
90,- kr.

Svampe i hvidløg

Fløde, persille og surdejsbolle
90,- kr.

Hummus

Hummus med oliven og pitabrød
90,- kr.

Kartoffel/porresuppe

Kammuslinger, persille og surdejsbolle
115,- kr.



HOVEDRETTER

FISK



Dorade

Hel Guldbras fra grillen
Sauteret grønt og skaldyr. Serveres med nye kartofler
og pesto
210,- kr.

Hel smørstegt rødspætte

Ærter, persille, citron

Serveres med nye kartofler og smørsauce

220,- kr.

Grillet laks

Sauteret grønt

Serveres med nye kartofler og pesto

190,- kr.



KØD

Peberbøf

Bagte løg, ristede svampe

Råstegte kartofler. Madagascarpesauce

210,- kr.

Grillbøf

Bagte løg, ristede svampe

Råstegte kartofler og rødvinssauce

210,- kr.



Braiseret lammeskank

Sorte bønner, ajvar, feta, dip

Råstegte kartofler

190,- kr.

Kalvelever

Ristede svampe, ajvar og råstegte kartofler

180,- kr.



VEGETAR

Ostegratinerede svampe

Råstegte kartofler, bagte løg

Kan fås som vegansk ret uden ost

170,- kr.

Kartoffel/porresuppe

Persille og surdejsbolle

165,- kr.

Grillet Veggiesbøf

Sorte bønner, ajvar, feta, dip

Råstegte kartofler

185,- kr.

DESSERT

*Fra 12.30 til 16.00
Køkkenet lukker kl. 14.30.
og 18.00 til 22.00
Køkkenet lukker kl. 20.30.*

3 slags ost

Oliven
Surdejsbolle og knækbrød
110,- kr.

Chokolademousse

flødeskum, frugt
90,- kr.

Panna Cotta

Sæsonens frugt og mynte
80,- kr.

Italiensk iskugle

Kakaos og frisk frugt
95,- kr.

Irish Coffee

Filterkaffe, Whiskey, brun farin og flødeskum
55,- kr.



KAGESKAB

Ud over vores desserter har vi ofte en kage eller flere at vælge imellem i vores kageskab ved baren.

Se prisskilt.

KAFFE

Almindelig kaffe

Inkl. genopfyldning
28,- kr.

Americano

32,- kr.

Cafe au lait/Flat white

35,- kr.

Latte Macchiato

38,- kr.

Cappuccino

38,- kr.

Cortado

32,- kr.

Espresso

Enkelt: 22,- kr.
Dobbelt: 33,- kr.

The i kande

Per person: 30,- kr.

Myntethe i glas

30,- kr.

Iskaffe

42,- kr.

Varm Kakao

35,- kr.

Irish Coffee

55,- kr.

VAND SODAVAND

Postevand på kande

1,- kr.

Sodavand

Cola

Cola Zero

Sprite

Fanta

Schweppes Tonic

Schweppes Lemon

Tuborg Squash

Ramlöse

Ramlöse med citrus

25 cl.: 25,- kr

Juice

Økologisk appelsinjuice

Økologisk æblejuice

Økologisk hyldeblomst

Økologisk rabarber

Økologisk tyttebær

25 cl.: 28 kr.

50 cl.: 52 kr.

100 cl.: 99 kr.

ÅBNINGSTIDER

Se aktuelle åbningstider og
bordbestilling på

www.detgamlepakhus.dk

Det Gamle Pakhus ApS

Adelgade 40 - 42
4880 Nysted

CVR: 25121813

Telefon: 56 18 02 00

