



FEBRUAR 2023

AFTEN

MENU

FEBRUAR AFTEN 2023

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

FORRET

Laksesalat

Varmrøget laks, salat, dild, ørredrogn
creme fraiche og citron.
Surdejsbrød med smør

Salmon salad

*Hot smoked salmon, salad, dill, trout roe
creme fraiche and lemon.*

Sourdough bread with butter



HOVEDRETTER

Kalveculotte

Fennikelsalat, honningbagte gulerødder
med feta.

Bagte rødløg. Knuste kartofler.

Rødvinsauce

Veal culotte

*Fennel salad, honey baked carrots
with feta.*

Baked red onion. Crushed potatoes.

Red wine sauce



Vildtragout

Bagte rødløg, svampe,
honningbagte gulerødder

Råstegte kartofler

Deer ragout

*Baked red onions, mushrooms,
honey baked carrots*

Raw fried potatoes



DESSERT

Panna Cotta

Med blåbær

With blueberries



Hovedret: 158,- kr.

Hovedret og forret eller dessert: 198,- kr.

Hovedret og forret og dessert: 249,- kr.

Main course: DKK 158.

Main course and starter or dessert: DKK 198.

Main course and starter and dessert: DKK 249.

ALLERGENER

Gluten
 Sesam
Sesame
 Nødder
Nuts
 Krebsdyr
Crustaceans

Fisk
Fish
 Sennep
Mustard
 Mælk
Milk
 Selleri
Cellery

Soja
Soy
 Bløddyr
Molluscs
 Lupin
Lupin

Sulfitter
Sulphite
 Æg
Egg
 Peanuts
Peanuts

DRIKKE

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.

Carlsberg Nordic

50 cl. 65,- kr. – 33 cl. 48,- 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

harmon. 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

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.

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

65,- kr.

Det Gamle Pakhus ApS

Adelgade 40 - 42

4880 Nysted

CVR: 25121813

Telefon: 56 18 02 00

www.detgamlepakhus.dk

