



MARTS 2023

AFTEN

MENU

MARTS 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 skråstiveren 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

FORRETTER

Grillede rejer i skal

Aioli, citron, persille
Surdejsbrød og smør



110,- kr.

Vinbjergsnegle

Serveres i sneglehus.
Surdejsbrød og smør



125,- kr.

Carpaccio

Tyndskåret rå oksemørbrad
Parmesan, basilikum, trøffelolie
Surdejsbrød og smør



115,- kr.

Hummus

Oliven og pitabrød



90,- kr.

HOVEDRETTER

Skindstegt kulmule

Sauteret, porre, spidskål, spinat

Fløde

Små bagte kartofler



210,- kr.

Grillet bøf, oksestripløin Angus

Bagte rødløg, grillet grønt

Rødvinsauce

Råstegte kartofler



220,- kr.

Lammeskank

Ajvar, feta, sorte bønner, hvidløgsyoghurt

Råstegte kartofler



220,- kr.

Grillet kalvelever

Bagte rødløg, ristede svampe, ajvar, feta

Råstegte kartofler



180,- kr.

Vegetarret

Køkkenet sammensætter en ret af de grøntsager, vi pt. bruger.

Spørg evt. netuelt om allergener

160,- kr.



DESSERT

3 slags ost

3 oste

Oliven, surdejsbrød, knækbrød, smør



110,- kr.

Gateau Marcel

Chokolademoussekage

Citronsorbet



95,- kr.

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

ALLERGENER



Gluten

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
harmonisk. 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

