



PÅSKEN 2023

AFTEN

MENU

PÅSKE - 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

FORRETTER

Grillede rejer i skal

Pesto af ramsløg fra haven
Aioli, citron, persille
Surdejsbrød og smør



110,- kr.

Blinis med rogn

Rødløg, dild, creme fraiche



110,- kr.

Laksetatar

Rødløg, dild, citron, chili
Surdejsbrød og smør



130,- kr.

Varmrøget laks

Grønne asparges, røgeostcreme
Surdejsbrød og smør



115,- kr.

Kyllingelever

Svampe, fløde
Surdejsbrød og smør



110,- kr.

Røget fasanbryst

Bøgehatte
Surdejsbrød og smør



125,- kr.

Vinbjergsnegle

Serveres i sneglehus.
Surdejsbrød og smør



130,- kr.

Grillede grønne asparges

Serranoskinke, parmesan
Surdejsbrød og smør
Findes også vegansk



90,- kr.

Svampe i hvidløg

Surdejsbrød og smør
Findes også vegansk



110,- kr.

Hummus

Oliven og pitabrød



90,- kr.



HOVEDRETTER

Hel smørstegt frisk rødspætte

Ærter, citron, persille
Smørsauce
Små kartofler



230,- kr.

Grillet færøsk laks

Dampet forårsgrønt, basilikumspesto
Små kartofler



210,- kr.

Grillet bøf, oksestripløin Angus

Grillet forårsgrønt
Rødvinsauce
Råstegte kartofler



225,- kr.

Braiseret rådyrbov

Ristede svampe, forårsgrønt
Vildtsauce



210,- kr.

Lammeskank

Ajvar, feta, sorte bønner, hvidløgsyoghurt
Råstegte kartofler



230,- kr.

Lammekølle

Grillet aubergine, squash og persillesalsa
Sauce
Råstegte kartofler



220,- kr.

Grillet kalvelever

Ristede svampe, forårsløg, ajvar, feta
Råstegte kartofler



190,- kr.

Vegetarret

Køkkenet sammensætter en ret
af de grøntsager, vi pt. bruger.
Spørg evt. om allergener





180,- kr.



DESSERTER

Se venligst vores dessertkort

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

DESSERT

3 slags ost

3 oste

Oliven, surdejsbrød, knækbrød, smør



110,- kr.

Panna Cotta Lime

Citronsirup - Blåbær



95,- kr.

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Rabarbertrifli

Makroner, portvin, flødeskum



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



85,- kr.

Æbletærte

Creme fraiche



65,- kr.



DRIKKE

FADØL

Tuborg Classic

50 cl. 58,- kr. – 25 cl. 32,- kr.

Brewmaster IPA

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- 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. 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.: 225,- kr.

Glas: 65,- kr.

Stony Creek

(Australsk)

Hvidvin: Chardonnay

Rosevin: Shiraz Rosé

Rødvin: Shiraz

75 cl.: 205,- kr.

Glas: 65,- kr.

UDVALGTE VINE

HVIDVIN

Lentz Riesling

Denne Riesling fra Lentz er

svag gylden i glasset med

grønne nuancer. Duften er

meget elegant med god

mineralitet samt noter af

citrus og friske blomster.

75 cl.: 292,- kr.

37,5 cl.: 196,- 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

