



2023

# PÅSKE FROKOST MENU

PÅSKE FROKOST 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



## 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*



## SMØRREBRØD

### Karrysild m/æble og timian

Æg, kapers, løg, dild

Serveres med rugbrød og smør



80,- kr.

### Marinerede sild

Kapers, løg dild

Serveres med rugbrød og smør



80,- kr.

### Gammeldagsmodnede kryddersild

Kapers, løg, dild

Serveres med rugbrød, smør og fedt



80,- kr.

### 3 slags sild

Gammeldagsmodnede kryddersild, marinerede sild og karrysild m/æble og timian

Æg, kapers, løg, dild

Serveres med rugbrød, smør og fedt



120,- kr.

### Smørstegt frisk rødspættefilet

Remoulade, citron

Serveres på rugbrød med smør



120,- kr.

### Æg, rejer, rogn

Mayonnaise, citron, purløg

Serveres på rugbrød med smør



105,- kr.

### Kalvelever

Bløde løg, ristede svampe, surt

Serveres på rugbrød med smør



110,- kr.

### Ribbensteg

Økologisk fra Bertels Gris

Rødkål, surt. Serveres på rugbrød med smør



95,- kr.

### Gammel ost

Fedt, sky, rom

Serveres på rugbrød



95,- kr.

### Gorgonzola

Rødløg, rå æggeblomme

Serveres på rugbrød



90,- kr.

## TAPAS

### Grillede rejer i skal

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



110,- kr.

### Blinis med rogn

Rødløg, dild, creme fraiche



110,- kr.

### Varmrøget laks

Grønne asparges, røgeostcreme



115,- kr.

### Laksetatar

Rødløg, dild, citron, chili  
Surdejsbrød og smør



130,- 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



90,- kr.

### Svampe i hvidløg

Surdejsbrød og smør



110,- kr.

### Hummus

Oliven og pitabrød



90,- kr.





## TAPAS ANRETNING

Tapasanretningen serveres af flere gange med flere retter samtidigt  
Man skal være minimum to personer, der bestiller samtidigt.

### Laksetatar

Rødløg, dild, citron, chili



### Varmrøget laks

Grønne asparges, røgeostcreme



### Grillede grønne asparges

Serranoskinke, parmesan



### Kyllingelever

Svampe, fløde



### Røget fasanbryst

Bøgehatte

### Svampe i hvidløg



### Oste

Oliven, grønt og bær



Hertil surdejsbrød med  
biodynamisk smør med  
flagesalt



**250,- kr. per person**

(Minimum to personer)



# BURGER

## Ribbensteg burger

Økologisk ribbensteg fra Bertels Gris  
Rødkål, surt og dressing



110,- kr.



## 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

(Australisk)

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

