



DEN LILLE 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 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.

\*

*Vi ville meget gerne have haft mulighed for at holde mere åbent end tre aftener om ugen, men mangel på kvalificeret personale har vist sig mindst lige så stor som i de to foregående år*

*Vi har samtidigt i år kun mulighed for at modtage max. 30 gæster pr. aften, ligeledes på grund af personalemangel.*



DET GAMLE  
**PAKHUS**  
RESTAURANT I NYSTED

## FORRETTER STARTERS

### Laksetatar

Rødløg, dild, citron, chili  
Surdejsbolle og smør  
**Salmon tartare**  
*Red onion, dill, lemon, chili*  
*Sourdough bun and butter*



130,- kr.

### Gazpacho

Kold spansk grøntsagssuppe  
Tomat, agurk, peberfrugt, krydderurter  
Surdejsbolle og smør  
*Cold Spanish vegetable soup*  
*Tomato, cucumber, pepper, herbs*  
*Sourdough bun and butter*



110,- kr.

### Svampe i hvidløg

Svampe, fløde  
Surdejsbolle og smør  
**Mushrooms in garlic**  
*Mushrooms, cream*  
*Sourdough bun and butter*



110,- kr.

### Kyllingelever

Svampe, fløde  
Surdejsbolle og smør  
**Chicken liver**  
*Mushrooms, cream*  
*Sourdough bun and butter*



120,- kr.



## DESSERT

### Italiensk iskugle

Kakaois, bær  
**Italian ice cream cone**  
*Cocoa ice cream, berries*



95,- kr.

### Chokolademousse

Flødeskum  
**Chocolate mousse**  
*Whipped cream*



85,- kr.

### Panna Cotta

Citronsirup, bær, mynte  
**Panna Cotta**  
*Lemonsyrup, berries, mint*



95,- kr.



## HOVEDRETTER MAIN COURSES

### Dorade

Grillstegt hel Guldbras  
Sommergrønt  
Basilikumpesto

#### **Sea bream**

*Grilled whole bream*  
*Summer green*  
*Basil pesto*



260,- kr.

### Skindstegt kulmule

Sommergrønt  
Hvidvinssauce  
**Skin-fried hake**  
*Summer green*  
*White wine sauce*



212,- kr.

### Dagens bøf, Angus fra Uruguay

Sommergrønt  
Rødvinsauce

#### **Today's steak, Angus from Uruguay**

*Summergreen*  
*Red wine sauce*



235,- til 255,- kr.

### Sommerbuk

Svampe, rabarber  
Sommergrønt  
Vildtsauce

#### **Summer deer**

*Mushrooms, rhubarb*  
*Summer green*  
*Sauce*



230,- kr.

### Vegetarret

Gratinerede svampe, feta  
Sommergrønt

#### **The vegetarian dish**

*Mushrooms au gratin, feta*  
*Summer green*



180,- kr.



Alle hovedretter serveres med  
nye kartofler fra Lolland

*All main courses are served with  
new potatoes from Lolland*

## 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.

### Brewmaster IPA

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- kr.

### Tuborg Påskebryg

50 cl. 66,- kr. – 25 cl. 35,- 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,  
retzina

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 - TILBUD

#### Relais de pouillac, AOC Bordeaux Superieur 2013

En klassisk flot Bordeaux i  
farven og duften signalerer  
det samme. Læder,  
rosenblade og solbær i skøn  
harmoni. I smagen er  
tanninerne silkebløde og  
frugten domineret  
smagsindtrykket. Fadet  
ligger pænt i baggrunden  
og understreger blot vinens  
klasse.

En klassisk ledsager til  
oksekød i forskellige  
tilberedninger.

75 cl.: 285,- 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.

## 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

