



EFTERÅR 2023

AFTEN

MENU

Gældende fra den 19. oktober 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 skræstiveren 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

SNACKS

Ristede kastanier med smør og salt: 60,- kr.
Vol au vent med svampe, fløde og hvidløg: 60,- kr.
Andelevermousse på rugbrødschips: 60,- kr.

Lidt af hvert af ovenstående: 90,- kr.



FORRETTER

Lyngrillet rå tun

Ponzu, sesam, wasabi
Surdejsbolle og smør



160,- kr.

Kartoffel/porre suppe

Med kammusling
Surdejsbolle med smør



130,- kr.

Blinis med rogn

Creme fraiche, rødløg, dild



Med ørredrogn(4) 120,- kr.

Med ørredrogn(2) og størkaviar(2) 380,- kr.

Vinbjergsnegle

I egen skal med hvidløgssmør
Surdejsbolle og smør



130,- kr.

Tatar

Rørt oksetatar fra Angus kvæg
Sennep, løg, kapers, cornichons, æggeblomme
Serveres med estragonmayonnaise og
ristet rugbrød



155,- kr.

Avocadocarpaccio

Olivenolie. pinjekerner, lime
Parmesan, basilikum
Surdejsbolle og smør



110,- kr.



DESSERT

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



85,- kr.

Panna Cotta

Blåbærcoulis



95,- kr.

HOVEDRETTER

Dagens fisk

Se tilbehør på kortet



260,- kr.

Dagens vildt

Se tilbehør på kortet



255,- kr.

Skindstegt kulmule

Porrer, Squash, fløde



240,- kr.

Bøf, Angus fra Uruguay

Efterårsgrønt, svampe

Rødvinsauce



255,- kr.

Lammeskank

Braiseret lammeskank, sorte bønner

Ajvar, feta, hvidløgsyoghurt



230,- kr.

Kalvelever

Grillet kalvelever

Ajvar, feta, efterårsgrønt



230,- kr.

Ostegratinerede svampe

Efterårsgrønt / fås som vegansk



180,- kr.

Hasselbagt kålroe

Sorte bønner, ajvar, feta, hvidløgsyoghurt

Fås som vegansk



190,- kr.



Alle hovedretter serveres med danske kartofler

ALLERGENER



Gluten



Sesam



Nødder



Krebsdyr
Crustaceans



Fisk



Sennep



Mustard



Mælk



Milk
Selleri
Cellery



Soja



Soy



Bløddyr



Molluscs



Lupin
Lupin



Sulphitter



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.

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.

DRINKS

Gin & tonic

Is og lime/Citron

Fra: 75,- kr.

Gin & lime

Is og Lime/Citron

Normal: 65,- kr.

Campari soda

Is og Lime/Citron

55,- kr.

Campari Orange

Is og appelsinjuice

65,- 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 tranebær

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

