



FORÅR 2024
FROKOST

MENU

Gældende fra den 19. april 2024



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

SMØRREBRØD

Karrysild m/æble og timian

Æg, rødløg, 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.

Delt 150,- kr.

Smørstegt rødspættefilet

Serveres på rugbrød med smør



Remoulade, citron: 120,- kr.

Rejer, citron, mayonnaise: 150,- 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.

Svinemørbrad

Bløde løg, ristede svampe, surt

Serveres på rugbrød med smør



120,- kr.

Gammel ost

Fedt, sky, rom

Serveres på rugbrød



95,- kr.

Gorgonzola

Rødløg, rå æggeblomme

Serveres på rugbrød



90,- kr.

ANDET

Blinis med rogn

Creme fraiche, rødløg, dild



Med stenbiderrogn(4) **120,- kr.**

Med stenbiderrogn(2) og størkaviar(2) **380,- kr.**

Rørt tatar af okse

Conichons, rødløg, estragon, sennep
æggeblomme, peberrod, estragonmayonnaise

Ristet rugbrød



160,- kr.

Avocadocarpaccio

Olivenolie, pinjekerner, lime

Parmesan, basilikum

Surdejsbrød og smør



110,- kr.



DESSERT

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



85,- kr.

Panna Cotta

Rabarber



95,- kr.

3 oste

Iberico, Tomme de savoie, Røde Kristian

Surdejsbrød og smør



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.

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

