



FORÅR 2024
AFTEN

MENU

Gældende fra den 09. maj 2024 IPA



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

SNACKS

En østers med citron: 60,- kr.

Tre østers med citron: 120,- kr.

Vol au vent med svampe, fløde og hvidløg: 60,- kr.

Andelevermousse på rugbrødschips: 60,- kr.

Lidt af hvert af ovenstående: 150,- kr.



FORRETTER

Grillede og røgede kammuslinger

Blomkålspuré, fennikel

Surdejsbrød og smør



160,- kr.

Blinis med rogn

Crème fraîche, rødløg, dild



Med stenbiderrogn(4) 120,- kr.

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

Vinbjergsnegle

I egen skal med hvidløgssmør

Surdejsbrød og smør



130,- kr.

Rørt tatar af okse

Cornichons, 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.

HOVEDRETTER

Dorade

Hel grillet guldbras
Timianporrer, venusmuslinger, pesto



240,- kr.

Skindstegt kulmule

Timianporrer, grønne asparges, hvidvinssauce



240,- kr.

Bøf, Angus fra Uruguay

Forårsgrønt, svampe
Rødvinsauce



255,- kr.

Braiseret vildsvin

Forårsgrønt, svampe, tranebær
Vildtsauce



255,- kr.

Lammeskank

Braiseret lammeskank, sorte bønner
Ajvar, feta, hvidløgsyoghurt



230,- kr.

Kalvelever

Grillet kalvelever
Ajvar, feta, forårsgrønt, svampe



230,- kr.

Ostegratinerede svampe

Forårsgrønt / fås som vegansk



180,- kr.



Alle hovedretter serveres med
nye kartofler

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.

Brooklyn Stonewall Inn - IPA

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- kr.

Grimbergen

50 cl. 65,- kr. – 33 cl. 48,- kr.

1664 Blanc

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- 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

Ramløse

Ramløse 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

