



SOMMER 2024

AFTEN

MENU

Gældende fra den 13. juni 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

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

Lille skaldyrsanretning

Grillede rejer i skal, kammusling, krabbeklør

Muslinger, aioli, citron, persille, brød



180,- kr.

Lyngrillet rå tun

Ponzu, Wasabi, brød



140,- kr.

Vinbjergsnegle

I egen skal med hvidløgssmør, brød



130,- kr.

Rørt tatar af okse

Cornichons, rødløg, estragon, sennep

æggeblomme, peberrod, estragonmayonnaise

Ristet rugbrød



160,- kr.

Gazpacho

Kold grøntsagssuppe

Tomat, agurk, peberfrugt, chili, rødløg, brød



90,- kr.

Hummus og pitabrød

Oliven, mild chili, koriander



90,- kr.



DESSERT

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



85,- kr.

Creme Brulee

Bær, mynte



105,- kr.

Osteanretning

Iberico, camembert fra Normandiet, Røde Kristian, brød



130,- kr.

BRØD

Brødkurv

2 slags brød

Rød og grøn mojo, olivenolie, aioli



Pr. person 30,- kr.



HOVEDRETTER

Smørstegt hel rødspætte

Ærter, citron, persille

Smørsauce



240,- kr.

Grillet laks

Sommergrønt

Hvidvinssauce



220,- kr.

Bøf, Angus fra Uruguay

Grillet sommergrønt

Rødvinsauce



255,- kr.

Sommerbuk

Grillet sommergrønt, ristede bøgehatte

Vildtsauce



235,- kr.

Lammeskank

Braiseret lammeskank, sorte bønner

Ajvar, feta, hvidløgsyoghurt



230,- kr.

Kalvelever

Grillet kalvelever

Ajvar, feta, grillet sommergrønt



190,- kr.

Grillet sommergrønt

Feta, persillesalsa



180,- kr.

Alle hovedretter serveres med
nye danske 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. – 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
harmon. 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

