



SOMMER 2024

AFTEN

MENU

Gældende fra den 19. juli 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 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

- Østers med citron (Pr. stk - min 2 stk): 40,- kr.
Saltede mandler 100 gram: 45,- kr.
Chili Peber Padron (6-8 stk): 60,- kr.
Oliven 100 gram: 45,- kr.
Ansjoser & grillet brød: 60,- kr.



FORRETTER

Grillede rejer i skal

Aioli, brød



120,- kr.

Mousse af varm- og koldrøget laks

Ørredrogn, brød



140,- kr.

Vinbjergsnegle

Serveres 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, brød



90,- kr.

Hummus og pitabrød

Oliven, mild chili, koriander



90,- kr.



DESSERT

Italiensk iskugle

Kakaos, bær



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



85,- kr.

Osteanretning

Fåreost fra Møn, camembert fra Møn, Røde Kristian,
brød



130,- kr.

BRØD

Brødkurv

2 slags brød

Rød og grøn mojo, olivenolie, aioli
(Til to personer)



Pr. person 40,- kr.



HOVEDRETTER

Hel rødspætte stegt i smør

Ærter, citron, persille

Smørsauce



240,- kr.

Laks fra grillen

Sommergrønt

Hvidvinssauce



220,- kr.

Bøf, Angus striploin fra Uruguay

Sommergrønt, kantareller

Rødvinsauce med morkler



255,- kr.

Sommerbuk med trøfler

Sommergrønt, ristede bøgehatte

Frisk trøffel, Vildtsauce



235,- kr.

Lammeskank

Braiseret lammeskank, sorte bønner

Ajvar, feta, hvidløgsyoghurt



230,- kr.

Kalvelever

Grillet kalvelever

Ajvar, feta, sommergrønt



190,- kr.

Rødbedebøf

Sommergrønt, Feta, persillesalsa



180,- kr.



Alle hovedretter serveres med
danske kartofler

ALLERGENER

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 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

