



NYSTED JULEMARKED 2024
12 RETTERS SMAGSMENU

JULE TAPAS



Åbningstider:

Fredag den 15. november 18.00 - 21.30

Lørdag den 16. november 12.30 - 14.30 & 18.00 - 21.30

Søndag den 17. november 12.30 - 14.30

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

BRØD

Hjemmebagt økologisk surdejsbrød
Hjemmebagt økologisk focacciabrød
Biodynamisk smør fra Naturmælk



FØRSTE SERVERING

1.

Grillede rejer i skal

Aioli og citron



2.

Varmrøget kulmule

Rygeostcreme



3

Laksetatar

Rå færøsk laks med ørredrogn



ANDEN SERVERING

4

Fasanbryst

Grillet, marineret fasanbryst

5

Ristede svampe

Champignon, porto bello

6

Pimientos de padron

Det er en meget mild chili, bortset fra ganske få,
der kan være meget stærke

7

Kyllingelever

Champignon, porto bello, bøgehatte
Fløde, hvidløg



TREDJE SERVERING

8

Saltkartofler

Canariske saltkartofler med pesto



9

Lammebov

Langtidsbraiseret lammebov



10

Bagt græskar

Med fetaost



11

Oksespidsbryst

Langtidsbraiseret okseespidsbryst



FJERDE SERVERING

12

Ost og pølsefad

Oliven og kompot



Samlet pris for alle tolv små retter:

Over 11 år: 290,- kr.

Børn under 12 år (Sammen med mindst to voksne):

180,- kr.

(Børn under 8 år kun til frokost)



DESSERT

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Husk bordbestilling!

Vinterlukket fra den 15. december
til midt februar

ALLERGENER

	Gluten <i>Gluten</i>		Fisk <i>Fish</i>		Soja <i>Soy</i>		Sulfit <i>Sulphite</i>
	Sesam <i>Sesame</i>		Sennep <i>Mustard</i>		Bløddyr <i>Molluscs</i>		Æg <i>Egg</i>
	Nødder <i>Nuts</i>		Mælk <i>Milk</i>		Lupin <i>Lupin</i>		Peanuts <i>Peanuts</i>
	Krebsdyr <i>Crustaceans</i>		Selleri <i>Cellery</i>				

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.

Daura Damm

Glutenfri
33 cl.: 56,- kr.

DRINKS

Gin & tonic

Is og lime/Citron

Fra: 65,- kr.

Gin & lime

Is og Lime/Citron

Normal: 65,- kr.

Campari soda

Is og Lime/Citron

65,- kr.

Campari Orange

Is og appelsinjuice

65,- kr.

Expresso Martini

Vodka, Kahlua, expresso

75,- kr.

Lys eller rose Vermuth

Is og appelsin

65,- kr.

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda, is og appelsin

75,- kr.

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

Château Caroline

Moulis-en-Médoc CRU Bourgeois (2018)

Denne rødvin fremstår med en god duft af skovbund, brombær og solbær i skøn harmoni. I munden er vinen fyldig med gode tætte tanniner og noter af solbær, læder og lang kraftfuld eftersmag.

En fremragende ledsager til kraftfulde oksekødsretter, lam og modne tørre oste.

75 cl.: 480,- 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 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.

Expresso

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.

Også koffeinfri kaffe

Det Gamle Pakhus ApS

Adelgade 40 - 42
4880 Nysted

CVR: 25121813

Telefon: 56 18 02 00

www.detgamlepakhus.dk

