

HJEMMEBRYGGET

ØL

HOME-BREWED BEER



Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler. De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

ØLSNACKS - Spørg tjeneren
Beer Snacks - Please ask the waiter.

Læs mere om vores øl på side 3.

PILSNER / Pilsner

25 cl	25 / €4
50 cl	50 / €7
Kwak 1L	100 / €14
2 Liter	200 / €29

HERNING ALE / Herning Ale

25 cl	26 / €4
50 cl	52 / €7
Kwak 1L	104 / €15
2 Liter	208 / €30

SPECIALBRYG / Special Brew

25 cl	27 / €4
50 cl	54 / €8
Kwak 1L	108 / €15
2 Liter	216 / €31

ØLTESTER / Beer Sampler

3 x 10 cl	42 / €6
-----------------	---------

ØVRIGE DRIKKEVARER

BEVERAGES

ALKOHOLFRI ØL

Non-Alcoholic Beer, 33 cl	27 / €4
---------------------------------	---------

VAND / Sodas

25 cl	50 cl	
Ice Tea / Ice Tea	27 / €4	54 / €8
Div. vand / Sodas	27 / €4	54 / €8
Rød saft	20 / €3	40 / €6
Ikke tilsat sukker. Red Fruit Drink, no added sugar.		

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

Snaps og bitter	fra 29 / €4
Cognac	fra 48 / €7
Likør / Liqueur	fra 44 / €6
Diverse spiritus / Spirits	fra 36 / €5
Snaps fra Bryggeriet Herning:	
Ølsnaps (40%)	29 / €4
Ølsnaps, fad-lagret (55%)	39 / €6
Frugtsnaps (50%)	39 / €6

HVIDVIN / White Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	55 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	125 / €18
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	240 / €34

Red Claw, Chardonnay, 2012, Australien.....	370 / €53
Cayega Arneis, Pimonte, 2014, Italien.....	255 / €36
Heart, Grüner Veltliner, 2015, Østrig.....	380 / €54
Chablis Dauvissat, Bourgogne, 2015/16	440 / €63

ROSÉ

Hecht & Banner, Languedoc 2015	340 / €49
---	-----------

CHAMPAGNE

Philippe Gamet Brut (75 cl)	500 / €71
-----------------------------------	-----------

RØDVIN / Red Wine

Husets/House.....Glas 15 cl.....	55 / €8
Husets/House.....Karaffel 37 cl.....	125 / €18
Husets/House.....Flaske 75 cl.....	240 / €34

Rocklobster, Zinfandel, 2013, Ca., USA	325 / €46
Red Claw, Pinot Noir, 2012, Australien	440 / €63
Paracombe, Shiraz, 2011, Australien	490 / €70

Proelio, Crianza, 2012, Rioja, Spanien	390 / €56
Terra, PoderNuovo, 2013, Toscana, Italien	390 / €56

Barolo Bisu, 2011, Piemonte, Italien	435 / €62
---	-----------

Hostens Picant, 2010, Bordeaux, Frankrig	410 / €59
Fourcas-Borie, 2009, Bordeaux, Frankrig	430 / €61

Les Aphillanthes, 2011, Rhône, Frankrig	390 / €56
--	-----------

Châteauneuf-du-Pape, 2013, Rhône, Frankrig	500 / €71
---	-----------

Vosne-Romanée, 1 Cru, 2007, Bourgogne, Frankrig	700 / €100
--	------------

FORRETTER

STARTERS

Gravad laks	95 / €14
--------------------------	----------

Som hovedret * 175 / €25 |

Med senneps-/dilledressing og kommensbolle.
Marinated Salmon.
With a mustard/dill dressing and cumin bread.

Scampipande	108 / €15
--------------------------	-----------

Som hovedret * 198 / €28 |

Scampi med hvidløg, lime og chili.
Scampi Pan. Scampi with garlic, lime, and chilli.

Ristet gedeost	89 / €13
-----------------------------	----------

Som hovedret * 158 / €23 |

Med brød, salater, syltet pære og nødder.
Salade Chevre Chaud. Fried goat's cheese,
bread, salad, preserved pear, and nuts.

Bresaola	89 / €13
-----------------------	----------

Som hovedret * 158 / €23 |

Lufttørret oksefilet.
På salater, parmesan og trøffelolie.
Bresaola. Aircured sirloin of beef.
On lettuce, Parmesan cheese and truffle oil.

Tapastallerken	129 / €18
-----------------------------	-----------

Som hovedret * 232 / €33 |

Småt og godt af vores forretter i tapasstørrelse.
Tapas Plate with tapas-size samplers of our
starters.

*** Alle forretter kan serveres som hovedret med dagens kartoffel og salat.** / All starters can be served as main courses with potatoes of the day and a salad.

Vi har glutenfri kuvertbrød samt burgerboller.

We have gluten free bread and burger buns.



HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Ristet laks	189 / €27
--------------------------	-----------

Med blomkålspuré, smørsauterede petit kartofler og hjertesalat, granatæble og mandler.
Roasted Salmon.
With cauliflower purée, butter-sautéed small potatoes and cos lettuce with pomegranate and almonds.

Spareribs ca. 500 g	175 / €25
----------------------------------	-----------

Spareribs ca. 750 g 215 / €31 |

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. Krydres ved bordet med chili- eller barbeuedressing. Serveres med pommes frites og coleslaw.

Delicious baby back pork ribs. Seasoned according to taste with chilli or barbecue dressing - at your table. Served with French fries and coleslaw.

Bryggeriets Burger	159 / €23
---------------------------------	-----------

- Hakkebøf af oksekød eller
- Kyllingebryst
- Vegetar (svampe) i en briochebolle.

Til alle burgere serveres pommes frites og aioli-dressing.

The Brewery's Burger

- Ground Beef or
- Chicken Breast
- Vegetarian (mushrooms) i a brioche bun.

All burgers are served with French fries and Aioli dressing on the side.

Ølbraiseret kalv	188 / €27
-------------------------------	-----------

Med bagt kartoffelmos og tyttebær.
Beer-braised Veal.
Served with baked mashed potatoes, and cowberries.

Bryggeriets bøf	260 / €37
------------------------------	-----------

Af oksefilet (ca. 250 g).
Med ristede små kartofler, rødvinsauce og sæsongrønt.
Beef Sirloin Steak. (Approx. 250 g).
Served with roasted small potatoes, red wine sauce and vegetables of the season.

Ribeye oksesteak	265 / €38
-------------------------------	-----------

(Ca. 250 g) med bearnaise-dip, pommes frites, ristede svampe og spinat.
Beef Ribeye Steak (approx. 250 g)
With béarnaise dip, French fries, roasted mushrooms and spinach.

Kalvesteg	595 / €85
------------------------	-----------

Ca. 1 kg kalvecuvette. Sælges kun som hel steg. (Ca. 30 min. tilberedningstid.)
Tranches ved bordet.
Serveres med bagt kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.
Veal Roast
Approx. 1 kg veal cuvette.
Only served as a whole roast.
(Please allow min. 30 minutes).
Carved at your table.
Served with a baked potato and a mixed salad with home-made onion dressing.

DESSERTER

DESSERTS

Bryggeriets blomme-triffl	75 / €11
--	----------

Med ristede nødder, vaniljeis og flødeskum.
The Brewery's Plum Trifle
With roasted nuts, vanilla ice cream,
and whipped cream.

Nøddekurv	78 / €11
------------------------	----------

Med forskellige is fra Joachim Kastberg, bær og puré.
Nut Basket
With ice cream, berries and purée.

Crème Brûlée	75 / €11
---------------------------	----------

Med hindbær-sorbet.
Crème Brûlée with raspberry sorbet.

Lun chokolade-fondant	75 / €11
------------------------------------	----------

Med vaniljeis, bær og puré.
Warm Chocolate Fondant
With vanilla ice cream, berries, and purée.

SELKABS- MENUER

Min. 8 pers. Bestilling min. 2 dage før.
Samme menu til alle i selskabet.

Gravad laks

Med senneps-/dilledressing og kommensbolle.

Kalvesteg

Med dagens kartoffel, blandet salat og hjemmelavet løgdressing.

Lun chokolade-fondant

Med vaniljeis, bær og puré.

3 retter Kr. 325

Pr. couvert.

Med udgangspunkt i vores menukort kan vi sammensætte en selskabsmenu efter jeres ønsker, - og har I lyst til noget helt andet, finder vi også ud af det.

Ring på 96 260 270
- eller kom ind og få en snak.

SNACKS TIL ØL

BEER SNACKS

Vi har et udvalg af forskellige snacks, som passer godt til øl.
- Spørg tjeneren.

Various snacks that go well with beer.
Please ask the waiter.

BØRNMENU

CHILDREN'S MENU

Børn under 12 år:
1/2 pris & 1/2 portion.
Gælder visse retter. Spørg tjeneren.

Children under 12 yrs.: 1/2 price & 1/2 portion. Selected dishes only.
Please ask the waiter.

HVER MANDAG

EVERY MONDAY

(Gerne mod forudbestilling)

Stegt flæsk	162 / €23
--------------------------	-----------

Med små kartofler, persillesauce, og æble/løg-kompot og "mors hjemmesyltede rødbeder".
SPIS SÅ MEGET, DU HAR LYST TIL.

Crisp Fried Pork Slices.
With parsley sauce, small potatoes, home-made pickled beetroots, and apple/onion compote.
Eat as much as you like.

Alle priser er inklusive moms & betjening.
Bettypenge i DKK. / All prices include VAT & service. Change in DKK only.