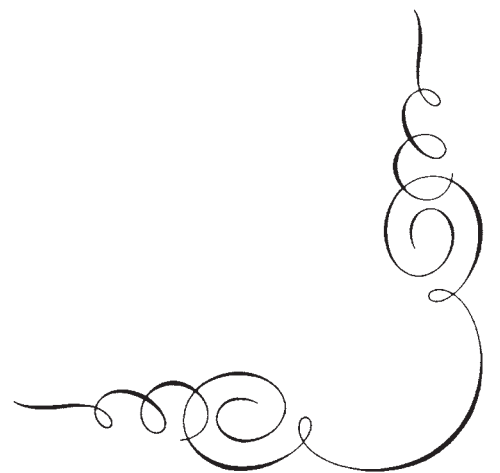
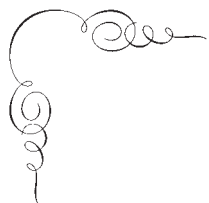


Det Gamle Apothek

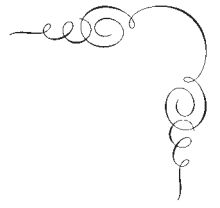
Menu & vine





Frokost retter

Apothekerskud	119,-
<i>2 stegte fileter på smørristet franskbrød med rejer, asparges og hjemmelavet rød dressing. stenbiderrogn</i>	
Pariserbøf	119,-
<i>Franskbrød med hakkebøf, æggeblomme, løg, rødbede, capers og peberrod.</i>	
Æggekage	99,-
<i>Serveres med rødbede, sennep og hjemmebagt rugbrød.</i>	
Apothekerburger	138,-
<i>Hakkebøf, ost, bacon, hjemmelavet rød dressing, krydderkartofler og hvidløgsdip.</i>	
Kyllingeburger	138,-
<i>Stegt kyllingebryst, ost, bacon, hjemmelavet karrydressing, krydderkarofler og hvidløgsdip.</i>	
Kyllinge Sandwich	75,-
<i>Stegt kyllingebryst, bacon, tomat og hjemmelavet karrydressing.</i>	
Tun sandwich	75,-
<i>Hjemmelavet tunsalat, majs og hjemmelavet urtedressing.</i>	
Nachos	65,-
<i>Ost, salsa og cremefraiche.</i>	
Nachos med kylling	75,-
<i>Ost, kylling, salsa og cremefraiche.</i>	
Årstidens Salat	89,-



Forretter

Røget andebryst 75,-

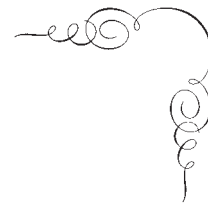
Granatæble. Serveres på appelsin marineret grønt. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Asiatisk rejecocktail 72,-

Rejer, agurk, spirer, citron, lime, koriander, cremefraiche og stenbiderrogn. Hertil hjemmebagt brød og smør.

Carpaccio 88,-

Parmesan, balsamico, olie og capers. Hertil hjemmebagt brød og smør.



Hovedretter

Oksemørbrad 258,-

Serveres med pommes Anna, svampe, og oksejus og gulerodspuré.

Grillet svinekotelet med skaft 188,-

Serveres med rodfrugter, æblekompot og pommes duchesse.

Lammekrone 268,-

Serveres med pommes fondant, syltet rødløg, hvidløgstomater og glace.

Grillet laks på Ramen suppe 198,-

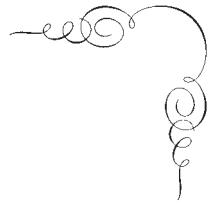
Serveres med nudler, grøntsager, grillet laks og hjemmebagt brød.

Apothekerburger 158,-

Serveres med krydderkartofler og hvidløgsdip.

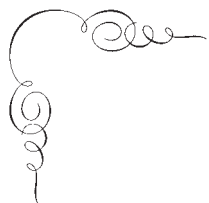
Kyllingeburger 158,-

Serveres med krydderkarofler og hvidløgsdip.



Børneretter

Fiskefilet	49,-
<i>Med pommes frites og remoulade.</i>	
Kyllinge nuggets	49,-
<i>Med pommes frites og remoulade.</i>	
Kødboller	49,-
<i>Med pommes frites og remoulade.</i>	
Børne is	38,-
<i>Vaniljeis med chokoladesauce.</i>	

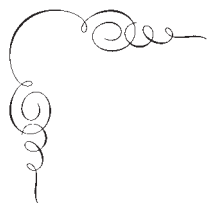


Dessertes

Pandekage	55,-
<i>Med hjemmelavet vaniljeis, frugt og chokoladesauce</i>	
Gateau Marcel	62,-
<i>Chokoladekage med mousse, coulis og frugt.</i>	
Dessert Symfoni	68,-
<i>Et udvalg af små dessert</i>	
Dagens kage	35,-

Varme drikke

Kaffe/the	25,-
Espresso	22,-
Espresso dobbelt	28,-
Cappuccino	27,-
Cafe latte	43,-
Varm cacao	45,-
Irish coffee	<i>enkelt 50,- / dobbelt 75,-</i>



Det Gamle Apothek



Blasvin

Spørg tjeneren for yderligere information om vinen

Husets hvidvin	58,-
Husets rødvin	58,-
Husets rosé	58,-

Aperitif

Cava Bonaval	39,-
-------------------------------	-------------

En vellavet halvtør cava.

*Druesammensætning: Macabo, Xarel.Lo, Parellada.
Alkohol: 11,5 %*

Rosévine

Fortant Rosé	248,-
-------------------------------	--------------

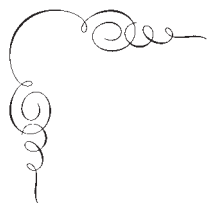
Frankrig

*Smagen er fyldig og sød med en dejlig friskhed.
Druesammensætning: 100 % Merlot
Alkohol: 12 %*

Bardolino Chiaretto Classico	268,-
-----------------------------------------------	--------------

Italien

*Smagen er frisk og fyldig. Bouquetten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær og nuancer af violer.
Druesammensætning: 55 % Corvina, 35 % Rondinella, 10 % Molinara
Alkohol: 12 %*



Øvidvine

Cape Mountain 198,-
Sydafrika

*Smagen er halvtør, smag med noter af mango lime og lidt honning.
Druesammensætning: 100 % Chenin Blanc.
Alkohol: 12 %*

The Pavillion, Boschendal 268,-
Sydafrika

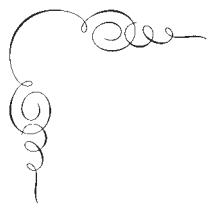
*En delikat friskhed, smagsnuancer såsom melon, kiwi og pære efterfulgt af et spændende strejf af krydderier.
Druesammensætning: 100 % Chenin Blanc.
Alkohol: 13,5 %*

Pinot Grigio, Zonin 348,-
Italien

*Delikat aroma og afdæmpet men frisk og ren smag.
Druesammensætning: 100 % Pinot Grigio
Alkohol: 13,5 %*

Dopff Au Moulin Grand Cru, Gewurztraminer 448,-
Frankrig

*Smagen er elegant, frugtagtig aroma med røgede toner. Fyldig med kandiseret frugt og strejf af tørre druer.
Druesammensætning: 100 % Gewurztraminer.
Alkohol: 14 %*



Rødvine

Amarone della Valpolicella, Zonin 535,-

Italien

*Flot granatrød vin med en bred og nuanceret duft af vilde bær. Smagen er majestætisk stor, fløjlsblød med en karakteristisk og tydelig smag fra de tørrede druer. Druesammensætning: 60 % Corvina, 35 % Rondinella, 5 % Molinara
Alkohol: 14,5 %*

The Pavillion Boschendal 268,-

Sydafrika

*En karakterfuld vin. Smagen er frugtrig medium fyldig med god tannin i harmoni med modnesolbær, brombær, lidt peber, mokka, krydderurter og lidt vanille. Druesammensætning: Shiraz, Cabernet Sauvignon.
Alkohol: 14 %*

Los Haroldos Oak 288,-

Argentina

*En kraftig vin, med smag af kirsebær, blomme og hindbær. Med et strejf af træ fremhæves tilstedeværelsen af vanilie og chokolade. Druesammensætning: 100 % Malbec.
Alkohol: 13,5 %*

Negroamaro 308,-

Italien

*Fyldig og særdeles blød vin. Den vedvarende og fyldige smag afsluttes raffineret af en lækker druesødme. Druesammensætning: 100 % Negroamaro.
Alkohol: 14 %*

Viña Herminia Crianza 298,-

Spanien, Rioja

*Aromaen er kompleks tør frugt, jordnødder, hasselnødder kombineret med krydderier, kokos og vanille. Smagen har fin krop og er vedvarende. Druesammensætning: 85% Tempranillo, 15% Garnacha.
Alkohol: 14 %*

Godavand, vand og saft

Saft 38,-
Hyldeblomst, æblemost, appelsin

Isvand. 20,-
Ad libitum

Kande isvand. 36,-
1 liter

Sodavand 25 cl 30,- / 50 cl 50,-
*Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Fanta,
Sprite Zero, Lemon, Danskvand.*

Øl

Carlsberg fadøl. 25 cl 30,- / 50 cl 50,-

Vulcano Classic. 25 cl 35,- / 50 cl 60,-
Fra Fur Bryghus

Månedens øl 25 cl 40,- / 50 cl 70,-
Fadøl fra Fur Bryghus

Fur Bryghus 50 cl flaske 70,-
Sprøg betjeningen