

## Frokost

**Apothekerskud** ..... 119,-

*2 stegte fiskefileter på ristet franskbrød, rejer, asparges, hjemmelavet rød dressing og stenbiderrogn.*

**Pariserbøf** ..... 119,-

*Franskbrød med hakkebøf, æggeblomme, løg, rødbede, capers og peberrod.*

**Æggekage** ..... 99,-

*Serveres med rødbede, sennep og hjemmebagt rugbrød.*

**Apothekerburger** ..... 125,-

*Hakkebøf, ost, bacon, hjemmelavet rød dressing, krydderkartofler og hvidløgsdip.*

**Kyllingeburger** ..... 125,-

*Stegt kyllingebryst, ost, bacon, hjemmelavet karrydressing, krydderkartofler og hvidløgsdip.*

**Kyllingesandwich** ..... 75,-

*Stegt kyllingebryst, ost, bacon, tomat og hjemmelavet karrydressing.*

**Tunsandwich** ..... 75,-

*Hjemmelavet tunsalat, majs og hjemmelavet urtedressing.*

**Nachos** ..... 65,-

*Ost, guacamole, cremefraiche og salsa.*

**Nachos med kylling** ..... 75,-

*Ost, kylling, guacamole, cremefraiche og salsa*

**Årstedens kyllingesalat** ..... 95,-

*Med hjemmebagt brød og smør.*

**Årstedens laksesalat** ..... 109,-

*Med hjemmebagt brød og smør.*

## Forretter

**Dagens Suppe**..... 39,-

*Spørg Tjeneren*

**Rejecocktail**..... 55,-

*Med hjemmebagt brød og smør.*

**Bruschetta**..... 35,-

**Hvidløgsbrød**..... 25,-

**Tomatsalat med mozzarella**..... 45,-

*Med olivenolie og rå løg.*

## Hovedretter

**Wienerschnitzel** .....169,-

*Serveres med brasede kartofler, ærter, smørsovs og wienerdreng*

**Okse mørbrad**..... 230,-

*Serveres med skysovs, kartofler og dagens grønt*

**Burrito**.....169,-

*Serveres med salat, nachos, guacamole, cremefraiche og salsa.*

**Apotheker burger** .....145,-

*Hakkebøf, ost, bacon, hjemmelavet rød dressing, krydderkartofler og hvidløgsdip.*

**Kyllingeburger**.....145,-

*Stegt kyllingebryst, ost, bacon, hjemmelavet karrydressing, krydderkarofler og hvidløgsdip.*

**Fiskeburger** .....145,-

*Stegt fiskefilet, hjemmelavet rød dressing, krydderkarofler og hvidløgsdip.*

**Bøfsandwich** .....145,-

*Hakkebøf, hjemmelavet rødkål, agurksalat, rødbede, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg, sovs og pommes frites.*

**Pulled pork burger** .....145,-

*Serveret med coleslaw, hvidløgsdip og pommes frites.*

**Apotheker gryde** .....149,-

*Serveres med ris og grøntsager.*

## Børneretter

**Fiskefilet**..... 49,-

*Med pommes frites og remoulade.*

**Kyllingenuggets** ..... 49,-

*Med pommes frites og remoulade.*

**Pommes frites**..... 30,-

*Med remoulade.*

**Børne is** ..... 38,-

*Vaniljeis med chokoladesauce.*

# Det Gamle Apothek

## Dessertes

<b>Islagkage</b> .....	50,-
<i>Med coulis og frugt</i>	
<b>Pandekage</b> .....	50,-
<i>Med hjemmelavet vaniljeis og frugt</i>	
<b>Tarte tatin</b> .....	50,-
<i>Fransk æbletærte serveret med hjemmelavet vaniljeis</i>	

## Darme drikke

<b>Kaffe/the</b> .....	25,-
<b>Espresso</b> .....	22,-
<b>Dobbelt espresso</b> .....	28,-
<b>Cappuccino</b> .....	27,-
<b>Cafe latte</b> .....	43,-
<b>Varm kakao</b> .....	43,-
<b>Irish coffee</b> .....	<i>enkelt 50,- / dobbelt 70,-</i>

*Ved spørgsmål om allergener, ret henvendelse til personalet.*

# Godavand, vand og saft

**Saft/juice** ..... 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,-

*Spørg tjeneren.*

# Det Gamle Apothek

## Blasvin

*Spørg tjeneren for yderligere information om vinen.*

<b>Husets rødvin</b> .....	58,-
<b>Husets hvidvin</b> .....	58,-
<b>Husets rosévin</b> .....	58,-

## Aperitif

<b>Cava Bonaval</b> .....	45,-
---------------------------	------

En vellavet halvtør cava.

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

## Rosévine

<b>Fortant Rosé</b> .....	248,-
---------------------------	-------

Frankrig

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

<b>Bardolino Chiaretto Classico</b> .....	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 %*

## Bvidvine

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

**Dopff Au Moulin Grand Cru**..... 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 karakter 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 frugtig, medium fyldig med god tannin i harmoni med modne solbær, brombær, lidt peber, mokka, krydderurter og lidt vanilje.*

*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 vanilje 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 med tørret frugt, jordnødder, hasselnødder kombineret med krydderier, kokos og vanilje. Smagen har fin krop og er vedvarende.*

*Druesammensætning: 85% Tempranillo, 15% Garnacha.*

*Alkohol: 14 %*