

mad

koldt & lunt

Sortsild m/rugbrød 69.- vi har marineret silden i vores porter, brun farin, laurbær og nelliker.

Stegt sild m/rugbrød 69.- silden er lunet og serveres med marinerede rødløg.

Karrysild m/rugbrød 69.- karrysild som du kender den og toppet med æble.

Fiskefrikadeller m/rugbrød 69.- smørstegte og med hjemmerørt remoulade.

Rejemaden på franskbrød 109.- bryghusets store rejemad med mayonnaise og citron.

Ostemad m/rugbrød 79.- som morfar kan lide den med fedt, stærk ost, rom og sky.

Sandwich med varmrøget laks 119.- økologisk fuldkornsbolle smurt med vores egen hvidløgsmayo, sprød krølsalat, marinerede rødløg og æble.

varmt

Tavlemenuen i dag

På tavlen til venstre for baren kan du finde dagens fristelser, fx dejlig varm suppe med lækkert brød og dagens lune, som tilberedes med kærlig hånd og af gode råvarer.

Bryghusburgeren m/stegte kartofler 139.- kyllingebryst, sprød krølsalat, bacon, frisk tomat og rødløg i økologisk fuldkornsbolle. Nyd de lune kartofler med vores egen hvidløgsmayo.

Nachos [nartjos] uden kylling 89.- / nachos med kylling 109.- med tomatsalsa, cremefraiche og guacamole

Nøhj, det for børn 59.- hjemmelavede frikadeller eller smørstegt fiskefrikadelle. Grøntsags stave + dip + brød + smør + en lille overraskelse :)

sødt

Dagens tærte 50.- med creme fraiche eller flødeskum.

Ispind 20.- magnum m/vaniljeis og chokolade

øl & vand

øl fra fad

Lille fadøl 25 cl. 40.-

Normal fadøl 40 cl. 50.-

Vi brygger løbende øl efter årstiden, og udvalget på hanerne kan både være faste øl, sæson og gæste øl. Vælg mellem 6 forskellige øl, se i baren eller spørg efter de små øl kort.

Gå planken ud 45 cl. 65.-

Smag på 4 forskellige fadøl, serveret på en planke.

øl på flaske

1 flaske 50 cl. nydes her 55.-

1 flaske 50 cl. nydes hjemme 40.-

1 flaske alkoholfri øl 25 cl. 40.-

Store Knud tjekkisk inspireret pilsner med en behagelig rund eftersmag 4,9%.

Classens Lise amerikansk pale ale med kamille og lyng-honning. Fyldig, frisk og udtørrende mundoplevelse 5,5%.

Røde Ran red ale i den søde ende og med et strejf af frugt og en let humlet eftersmag 6,0%.

Vådbinder kulsort porter med chokolade-farvet skum. Kraftig duft og smagsnoter af mørk chokolade og hårdt ristet kaffe 7,6%.

snacks til øllet

Lækker øl pølse 50.- / gode blandede oliven 40.- /

saltede ristede mandler 40.- / popcorn 25.-

sodavand & økosoft

Sodavand 25.- Coca Cola, Zero, Squash, Sprite, Lemon, Tonic, Danskvand med eller uden citrus,

Hindbær/druesaft 30.- økologisk

Blåbærsaft 30.- økologisk

Hyldeblomst 30.- økologisk

Appelsinjuice 30.- Solita naturligtvis

Rød smoothie 35.- med jordbær, banan, blåbær

Gul smoothie 35.- med ananas, papaya, mango

Kildevand 20.-

vin, spiritus & kaffe

rødvine

Italien. Di Majo Norante Ramitello, Biferno Molise 165.-

mørk, robust vin med duft af kirsebær og blomme, som smelter sammen til en udtryksfuld smagsoplevelse.

Italien. Pelissero Piani, Barbera D`Alba 195.- bouqueten har intense bæraromaer, krydderier, vanilje og giver en kraftig og fyldig vin som er meget harmonisk og en ren fornøjelse.

Frankrig. Roger Sabon, Lirac 180.- bouqueten oser af især kirsebær der strejfes delikat af lidt peber, smagen er fyldig med masser af finesse og intens frugt.

hvidvine

New Zealand. Queens Bay, Sauvignon Blanc 150.- frisk bouquet af citrus og tropiske frugter, halvtør, elegant og harmonisk.

Tyskland. Dr. Loosen, Riesling 175.- smagen har race og elegance, halvtør og på en gang friske og modne frugtnuancer der spiller fint sammen med diskret syre.

et glas vin

Trænger du bare til et enkelt glas?

Miniflasker med 25 cl. 50.-

Rød. Claude Val Rouge rig og kompleks, domineret af moden rød frugt

Hvid. Claude Val Blanc lækker velafbalanceret smag med god harmoni mellem syre og sødme

Rosé. Côtes de Provence dejlig rosé med rund og imødekommende smag

spiritus

Snaps 2 cl. 30.- Rød Aalborg, Linie, Braunstein ølsnaps

Dr. Nielsen bitter 2 cl. 30.-

Spiritus 2 cl. 30.- Rom, gin, whisky, vodka

Bacardi Breezer 40.-

Cognac 2 cl 35.-

kaffe, the & kakao

Sort kaffe 20.-

Stempelkande 2 kopper 35.-/6 kopper 60.-

Cappuccino altid med double shot 30.-

Cafe latte single shot 30.- /double shot 40.-

Espresso single shot 20.-/double shot 30.-

Irish coffee 50.-

Iskaffe 35.-

Bailykaffe 40.-

The 20.-

Kakao med flødeskum 30.-

vi håber, du får en dejlig dag & aften på halsnæs bryghus

øllet

Vi udfordrer ølleskere med alsidige smagsoplevelser. Øllet brygges med stor omhu og respekt for råvarerne. Vi brygger løbende øl efter årstiden, og udvalget på fadølshanerne kan både være faste øl, sæson og gæste øl.

maden

Maden på bryghuset tilberedes af gode råvarer og årstidens grønt. Vi går efter enkelhed og hylder gerne traditionelle retter, som er værd at hylde, og tilfører dem et twist.

& musikken

Lad dig friste og lad os hygge om dig på aftener med kræse til ørerne, godt til ganen, guf for nysgerrigheden eller kort vej til latteren. Følg med i kalenderen på hjemmesiden og tilmeld dig nyhedsbrevet, hvis du vil modtage jævnlige up dates.

www.halsnaesbryghus.dk

Gå på hjemmesiden og få svar på hvor du kan købe øllet, hvad kalenderen byder på, hvordan du tilmelder dig nyhedsbrevet og meget mere.

reserver et bord

Det er en god idé at reservere bord, hvis du vil være sikker på at der er plads. Ring eller send en mail.

trådløst netværk

bryghus21052009 er koden til bryghuset trådløse netværk.

halsnæs bryghus a/s

nordre beddingsvej 35

26 16 70 46

kontakt@halsnaesbryghus.dk