



Kort om øllet på Bryggeriet Flakhaven

Bryggeriets Pilsner.....Lille: 30,- Stor: 55,- Kwak (1L): 105,-

Vores pilsner er brygget efter det tyske reinheitsgebot, hvilket vil sige at der ikke er brugt andre råvarer end malt, gær, vand og humle, samt en masse tid og ikke mindst kærlighed til øllet. Vores pilsner er en læskende øl, med en let bitterhed, og en frisk syrlighed, der opvejes af en fylde og en perfekt rund eftersmag – Vi anbefaler vores pilsner til lette lyse retter.

Bryggeriets Ale.....Lille: 31,- Stor: 56,- Kwak (1L): 109,-

Vores ale, som vi altid har på hanerne, er brygget som en let engelsk bitter ale som forbillede, den karakteriseres desuden ved en kraftig maltet smag, som afrundes af en skøn og behagelig blomsteragtig smag fra aromahumlen. – Vi anbefaler vores Ale til krydrede retter.

Bryggerens Bedste ValgLille: 33,- Stor: 58,- Kwak (1L): 111,-

Vores brygger bruger rigtig meget tid ved kedlerne, og i kælderen, her kæler han for brygningens kunst, både i brygprocessen, men også når recepterne bliver udviklet. Hvis du ser vores brygger, så hiv endelig fat i ham. Han er helt sikkert klar til en ølsnak Spørg tjeneren hvad bryggerens valg er i dag, det ændres løbende, og der er med garanti ikke 2 bryg der er ens.

Alle vores øl kan nydes på 2 liters flasker her, eller til at tage med hjem – spørg tjeneren for mere.

3 retters september menu

Rimmet kammusling - Æbler – Sensommergrønt

And - Grøn kål - Brombær – Svampe i krustader - Glace

Hyldebær - Hyldeblomst - Sprødt

2 retter 255,- / 3 retter 325,-

Øl der passer til: 58,- / 88,-

Vine der passer til: 99,- / 148,-

Snacks til en tår øl eller vin

Den Sprøde

Saltmandler - Sprød spaghetti – Chips & dip

45,-

Den Bløde

3 slags pølser med brød

55,-

Svinet

Kokkelevens Flæskesvær

45,-

Frokost a la carte

Den ægte pariserbøf med tilbehør

148,-

3 stykker smørrebrød: Fiskedelle & remoulade – Oksebryst & peberrod – Hakkebøf & bløde løg

145,- / 3 smage øl som passer til: 59,-

Bryggeriets burger

135,- / Med håndskåret pommestruelse: 149,-

Cæsarsalat - Kylling - Sprødt brød

135,-

Club sandwich a la Bryggeriet

135,- / Med håndskåret pommestruelse: 149,-

Æggekage a la Bryggeriet

145,-

Dessert / Ost

Æble - Æblebrændevin - Vanilje

75,-

Ølsorbet - Ølsorbet - Ølsorbet

35,-

Crêpes Suzette

95,-

3 / 6 Slags ost – Oliven – Nødder – Øl knæk

75,- / 145,-

Kage til kaffen

Blommetærte & Vaniljecreme

45,-

Pæretærte med creme fraiche

55,-

Aften a la carte

Forretter

Laksetatar – Beurre blanc- Rogn

85,-

Brisler – Grillet hjertesalat – Sherrysauce

95,-

Stegt foie gras – Glace møder Coisbo – Søde nødder

120,-

Hovedretter

Cote D' Beuf 600g – Håndskårede pommes – Glace – Sauce Bearnaise – Salat
(Der skal forventes en tilberedningstid på ca. 25 minutter)

2 personer: 549,-

Due - Svampe – Glace – Sprødt brød

275,-

Hvedeølsdampet blåmuslinger – Håndskårede pommes - Aioli

198,-

Desserter

Hyldebær - Hyldeblomst - Sprødt

75,-

Ølsorbet - Ølsorbet - Ølsorbet

35,-

Crêpes Suzette

95,-

3 / 6 Slags Oste – Oliven – Nødder – Øl knæk

75,- / 145,-

Øvrige Drikkevarer

Flaskeøl

(Spørg vores tjenere)

48,-

Coisbo cider

Æble, Ingefær, Granatæble, Brombær

48,-

Vand

Coca Cola, Lemon, Fanta

Lille 27,- Stor 54

Kaffe / Te

Americano / Espresso

29,-

Macchiato

37,-

Cappuccino / Kaffe Latte

42,-

Ekstra Shot

8,-

Te

29,-

Champagne

Deutz Brut Classic

Flaske 515,-

Hvidvin

2015 Villa Maria - Sauvignon blanc

Glas 60,- Flaske 325,-

2013 Foxglove Chardonnay

Flaske 435,-

Rødvin

2013 Joseph Drouhin - Laforet Rouge

Glas 65,- Flaske 285,-

2010 Chateau Gramond

Flaske 475,-

Dessertvin

Malvasia Don Bosco

Flaske 385,-

Hedvin

Graham's Six Grapes 37,5 cl

Glas 40,- Flaske 285,-

For flere vine spørg efter vores vinkort

Køkkenet er åbent alle dage fra 12-15 og 17-22