

DRIKKEVARER

Beverages

ØL / Beer

Apollo og Sct. Clemens serverer:

/ in Apollo and Sct. Clemens, we serve:

	25 cl	50 cl	Kwak 1L	2 Liter
Pilsner	30,00	60,00	120,00	240,00
Pilsner	€4.11	€8.22	€16.44	€32.88
Månedens øl	33,00	66,00	132,00	264,00
Beer of the month	€4.52	€9.04	€18.08	€36.16
Specialbryg	33,00	66,00	132,00	264,00
Special brew	€4.52	€9.04	€18.08	€36.16

Herning serverer: / in Herning, we serve:

	25 cl	50 cl	Kwak 1L	2 Liter
Pilsner	25,00	50,00	100,00	200,00
Pilsner	€3.42	€6.85	€13.70	€27.40
Ale	26,00	52,00	104,00	208,00
Ale	€3.56	€7.12	€14.25	€28.49
Månedens øl	27,00	54,00	108,00	216,00
Beer of the month	€3.70	€7.40	€14.79	€29.59
„Øltester“ (Beer sampler) 3 x 10 cl	39,- / €5.34			

Flakhaven serverer: / in Flakhaven, we serve:

	25 cl	40 cl	Kwak 1L	2 Liter
Pilsner	30,00	48,00	120,00	240,00
Pilsner	€4.11	€6.58	€16.44	€32.88
Ale	31,00	50,00	124,00	248,00
Ale	€4.25	€6.85	€16.99	€33.97
Månedens øl	33,00	53,00	132,00	264,00
Beer of the month	€4.52	€7.26	€18.08	€36.16
„Øltester“ (Beer sampler) 3 x 15 cl	59,- / €8.08			

ALKOHOLFRI & LET / Light Beer

Alkoholfri øl / Non-alcoholic beer (33 cl) 25,- / €3.43
 Let øl / Light beer (33 cl) 25,- / €3.43

VAND / Sodas

Diverse vand / Sodas pris pr. 25 cl.....25,- / €3.43

HVIDVIN / White Wine

Husets vin / House wine (glas 15 cl) 45,- / €6.16
 Husets vin / House wine (37 cl) KUN i APOLLO..... 100,- / €13.70
 Husets vin / House wine (75 cl) 200,- / €27.40
 Riesling Bott-Geyl, 2004, Alsace..... 340,- / €46.58
 Saint-Véran, 2001/02, Bourgogne 410,- / €56.16
 Chablis Beauroy, 1^{er} Cru, 2006/07, Bourgogne..... 430,- / €58.90
 Herzog, Chardonnay 2004, Marlborough, NZ..... 450,- / €61.64

RØDVIN / Red Wine

Husets vin / House wine (glas 15 cl) 45,- / €6.16
 Husets vin / House wine (37 cl) KUN i APOLLO..... 100,- / €13.70
 Husets vin / House wine (75 cl) 200,- / €27.40
 Hostens Picant, 2004, Bordeaux 310,- / €42.47
 Les Aphillanthes, Côtes-du-Rhône, Vielle Vignes 01 ... 320,- / €43.84
 Rosso di Montalcino, Casisano, 2004, Italien..... 330,- / €45.21
 Marqués de Vargas, 2004, Rioja, Spanien 390,- / €53.42
 Herzog, Pinot Noir, 2004, Marlborough, NZ..... 390,- / €53.42
 Kangaroo Island, Shiraz, 2005, Australien..... 390,- / €53.42
 Château Patarabet 1998, St. Emilion 410,- / €56.16
 Château Meyney, 2000, St. Estèphe 560,- / €76.71
 Vosne-Romanée, 1^{er} Cru, 2000, Bourgogne..... 630,- / €86.30

CHAMPAGNE

Pannier Brut (75 cl)..... 360,- / €49.32

SPIRITUS / Spirits (3 cl)

Snaps og bitter fra 29,- / €3.98
 Cognac fra 48,- / €6.58
 Likør / Liqueur fra 44,- / €6.03
 Diverse spiritus / Spirits fra 36,- / €4.94
 Snaps fra Bryggeriet Herning:
 Ølsnaps (40%) 29,- / €3.98
 Ølsnaps, fad-lagret (55%) 39,- / €5.35
 Frugtsnaps (50%) 39,- / €5.35
 Irish Coffee (3 cl Whiskey) 59,- / €8.09
 Irish Coffee (6 cl Whiskey) 89,- / €12.2

KAFFE / Coffee

Kaffe eller espresso / Coffee or Espresso 24,- / €3.29
 Cappuccino, cacao / Cappuccino, Cocoa..... 28,- / €3.84
 Te / Tea 24,- / €3.29

I Apollo kun stempelkaffe / In Apollo, we only serve:

Husets kaffe / House Blend 29,- / €3.98
 Mocca fra Etiopien / Ethiopian Mocca 35,- / €4.80
 Kenya Arabica / Kenya Arabica 43,- / €5.89

LETTE RETTER

/ LIGHT MEALS



Christiansøpigens kryddersild



Carpaccio



Scampipande



Nürnberger Bratwürste



Varmrøget laks

Christiansøpigens

kryddersild 89,- / €12.19

Med æggeblomme, løg og kapers.

Original Danish spicy Herring

Served with an egg yolk, onions, and capers.

Oksecarpaccio 98,- / €13.42

Tynde skiver af oksekød med parmesan, citron og oliven.

Carpaccio of Beef

Thin slices of beef with Parmesan cheese, lemon, and olives.

Scampipande 105,- / €14.38

Scampi stegt i olivenolie med hvidløg, lime og chili.

Scampi Pan

Scampies in olive oil with garlic, lime, and chilli.

Serveres også som hovedret i

dobbelt portion 185,- / €25.34

Also served as main course/double portion.

Årstidens suppe 69,- / €9.45

Blomkåls-creme-suppe med ferskrøget laks, og japansk havtang.

Soup of the Season

Cream of cauliflower soup with smoked salmon and Japanese seaweed.

Tapas 115,- / €15.75

Tre små specialiteter. Spørg tjeneren.

Tapas - Three small specialties.

Please ask the waiter.

Bryggeriets salat 75,- / €10.27

Spørg tjeneren.

The Brewery's Salad

Please ask the waiter.

Ostegratinerede Nacho Chips 79,- / €10.82

Med tomatsalsa, crème fraîche, el. guacamole.

Cheese-gratinated Nacho Chips

With tomato salsa, sour cream, or guacamole.

Ekstra tomatsalsa, creme-

fraiche el. guacamole 15,- / €2.05

Extra salsa, sour cream, or guacamole.

Nürnberger Bratwürste 89,- / €12.19

6 stk. Serveres med brød og sennep.

Hertil salat eller sauerkraut.

6 Nürnberger Bratwürste

With bread and mustard. A salad or sauerkraut.

Ekstra Bratwurst /stk 12,- / €1.64

Extra Bratwurst.

Varmrøget laks 95,- / €13.01

Serveres med citronsyltede forårsløg,

friskost med krydderurter og spanske mandler.

Hot-smoked Salmon

Served with lemon-pickled spring onions, soft cheese with herbs, and Spanish almonds.



Børn under 12 år:
1/2 pris 1/2 portion

Children under 12 years:
1/2 price and 1/2 portion

Alle priser er inklusive moms og betjening. Byttepenge i DKK. Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer.
 All prices include VAT and service. Change given in DKK only. Prices are subject to alteration.

VARME RETTER / HOT MEALS

Spareribs ca. 500 g 171,- /€23.42

Spareribs ca. 750 g 215,- /€29.45

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre i vores amerikanske specialovn. Krydres ved bordet med chili- eller barbecuedressing. Serveres med bagt kartoffel og coleslaw.

Spare Ribs - Delicious baby back pork ribs.

Seasoned according to taste with chilli or barbecue dressing - at your table. Served with a baked potato and coleslaw.



Lammekrone

Australsk-/sydamerikansk

culottesteg (ca. 1,2 kg).....675,- /€92.47

Vi sætter en hel culottesteg på bordet, så kan man selv skære efter behov. Rigeligt til 2, passende til 4 og „lækkersulten“ til 6 personer. Serveres med bagt kartoffel, blandet salat og vores specielle løgdressing.

Australian / South American Roast of Rump

(Approx. 1.2 kg) Carve yourself slices of juicy, tender beef at your table. Abundant for 2, enough for 4, and a titbit for 6 people. Served with a baked potato, a mixed salad, and our special onion dressing.



Unghanebryst

Ribeye Steak.....218,- /€29.86

Ca. 250 g. Kraftig marmorering fremhæver oksekødssmag. Serveres med tomat salsa og kartoffel.

Ribeye Steak (approx. 250 g) - The heavy marbling enhances the taste of beef. With tomato salsa and potatoes.

Peberbøf.....228,- /€31.23

Ca. 225 g. Serveres med sprød kartoffel, timianbagte rodfrugter og pebersauce lavet på kalvefond og stam-urt (stamurt er fra den første sining af øllet).

Pepper Steak (approx. 225 g)

Served with crisp potatoes, baked root vegetables with thyme, and pepper sauce made from veal stock and first wort (i.e. liquid extract from the beer brewing).

Lammekrone.....270,- /€36.99

Serveres med bagte hvidløg, saltede mandler og gedeost. Olivensauce og kartoffelgratin.

Rack of Lamb

Served with baked garlic, salted almonds, and goat cheese. Olive sauce and potato gratin.

Ovnbagt søtunge.....224,- /€30.68

Med limesmør. Serveres med kartoffel.

Roasted Dover Sole

With lime butter and potatoes.

Unghanebryst.....173,- /€23.70

Med grovsenneps-pesto, syltede agurker og hjertesalat med marinerede rødløg. Serveres med kartoffel.

Chicken Breast

With coarse mustard pesto, pickled cucumbers, cos lettuce with pickled red onions. Served with potatoes.

...WAGYU / KOBE-KØD...



Noget af det bedste - og dyreste - oksekød i verden. Den rige fedt-marmorering giver en helt speciel smag og en ekstrem mørhed. Det mætter mere end almindeligt oksekød.

WAGYU / KOBE-beef is some of the best - and most expensive - beef in the world. The high degree of marbling gives the beef a unique taste and extreme tenderness. It is more filling than ordinary beef.

En HEL culottesteg på ca. 1,5 kg
Prisen er: 100 kroner pr. 100 gram

Kødet bliver trancheret ved bordet i tynde skiver. Serveres med bagt kartoffel, blandet salat og japansk havtang. **Tilberedningstiden er ca. 45 minutter. Serveres kun som hel steg.**

WAGYU / KOBE ROAST OF RUMP (Approx. 1.5 kg)

The price is: DKK 100 (€13.70) per 100 g
Carved in thin slices at your table. Served with a baked potato, a mixed salad, and Japanese seaweed.
Please allow approx. 45 minutes' preparation time.

! Vi importerer Wagyu-kød i begrænsede mængder direkte fra Australien. Det kan derfor forekomme, at vi må melde UDSOLGT. We import limited amounts of Wagyu beef directly from Australia, therefore, it is subject to be sold out.

EFTERRETTER / DESSERTS

Ostetallerken.....79,- /€10.82

Med 3 forskellige oste - spørg tjeneren.

Cheese Plate - please ask the waiter.

Bryggeriets is.....65,- /€8.90

Spørg betjeningen.

The Brewery's Ice Cream - Please ask the waiter.

Pandekager m/vanilleis.....69,- /€9.45

Pancakes - With vanilla ice cream.

Lun kranssekage m/blød nougat 32,- /€4.38

Warm almond cake with soft nougat.

Chokolade-brownie65,- /€8.90

Med vanilleis og hindbær-coulis.

Chocolate Brownie

With vanilla ice cream and raspberry coulis.

Husets trifli65,- /€8.90

Knuste makroner, vanilleis, syltet frugt og flødeskum.

The Brewery's Trifle

Crushed macaroons, vanilla ice cream, preserved fruit, and whipped cream.

3 stk. chokolade35,- /€4.79

Fx til kaffen - eller til øl!

3 Pieces of Chocolate - Try it with coffee - or with beer!

MÅNEDENS BRYG



JANUAR:
Vinter Klovn

FEBRUAR:
Bornem

MARTS:
Tommys Stout

Læs om månedens øl
på forsiden.



SELSKABSMENU

Minimum 8 personer.
Bestilling min. 2 dage før.

SAMME MENU TIL ALLE.

FORRETTER

Gravad laks
med surbrød og sennepsdressing
eller

Varmrøget laks m/citronsyttede forårsløg,
friskost m/krydderurter og spanske mandler.
eller

Bresaola med rucula og høvlet parmesan

HOVEDRETTER

Spareribs med chili- eller
barbecuedressing og coleslaw
eller

Helstegt oksefilet med blandet salat
og vores specielle løgdressing
eller

Peberbøf (* tillæg kr. 57,-)
med timianbagte rodfrugter
og pebersauce

DESSERTER

Is-parfait med rom-rosiner og karamelsauce
eller

Tiramisu (italiensk kaffelikør-kage)
eller

Chokolade-brownie
med vanilleis og hindbær-coulis

PRISER

Forret & hovedret: kr. 253,-
Hovedret & dess.: kr. 220,-
3 retter: kr. 303,-

* Peberbøf som hovedret:
Tillæg kr. 57,- pr. pers.

KØKKENETS
ÅBNINGSTIDER:
Kitchen Opening Hours:

BRYGGERIET APOLLO:
Man-lør. / Mon-Sat: 12-15 & 17-22.30
Søndag / Sunday: 17-22

BRYGGERIET SCT. CLEMENS:
Man-lør. / Mon-Sat: 11.30-14.30 & 17.30-22
Søndag: Lukket / Sunday: Closed.

BRYGGERIET HERNING:
Man-lør. / Mon-Sat: 17.30-21.30
Søndag: Lukket / Sunday: Closed.

BRYGGERIET FLAKHAVEN:
Man-lør. / Mon-Sat: 11.30-22
Søn: Lukket / Sunday: Closed.