

DRIKKEVARER / Beverages

ALKOHOLFRI ØL / Non-Alcoholic Beer

Alkoholfri øl / *Non-alcoholic beer* (33 cl) 27,- / €3.69

VAND / Sodas

Diverse vand / *Sodas* pr. 25 cl..... 27,- / €3.69

Sukkerfri rød saft / *Sugarfree Red Fruit Drink* ...pr. 25 cl..... 20,- / €2.74

HVIDVIN / White Wine

Husets hvidvin / *House White Wine*

Glas, 15 cl 50,- / €6.85

37 cl (KUN i Apollo og Herning) 105,- / €14.38

75 cl 210,- / €28.77

Riesling, Mittnacht Freres, 2009/2010, Alsace..... 335,- / €45.89

Saint-Véran, 2002, Bourgogne..... 440,- / €60.27

Chablis Beauroy, 1st Cru, 2007, Bourgogne 450,- / €61.64

Meursault, 2007, Bourgogne, Frankrig..... 520,- / €71.23

CHAMPAGNE

Pannier Brut (75 cl) 410,- / €56.16

RØDVIN / Red Wine

Husets rødvin / *House Red Wine*

Glas, 15 cl 50,- / €6.85

37 cl (KUN i Apollo og Herning) 105,- / €14.38

75 cl 210,- / €28.77

Les Aphillanthes 2004/06, Côtes-du-Rhône..... 340,- / €46.58

Hostens Picant, 2004, Bordeaux 340,- / €46.58

Liberalia, 2004, Toro, Spanien 360,- / €49.31

San-Juliette, Chorum, 2008, Paso Robles, USA..... 390,- / €53.42

Cumot, Nebbiolo d'Alba, 2005/06, Piemonte, Italien..... 420,- / €57.53

Hans, Pinot Noir, 2005/06, Marlborough, NZ..... 445,- / €60.95

Château Patarabet 1998, St. Emilion 450,- / €61.64

Santenay Clos Genet, 1999, Bourgogne 460,- / €63.01

Châteauneuf-du-Pape, 2000, Rhône 590,- / €80.82

Vosne-Romanée, 1st Cru, 2001, Bourgogne 670,- / €91.78

SPIRITUS (3 CL) / Spirits

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) 65,- / €8.90

Irish Coffee (6 cl Whiskey) 102,- / €13.97

KAFFE / Coffee

Illy Caffé

Kaffe eller Espresso / *Coffee or Espresso* 29,- / €3.97

Dobbelt Espresso / *Double Espresso* 37,- / €5.06

Macchiato 37,- / €5.06

Cappuccino 42,- / €5.75

Kaffe Latte 42,- / €5.75

Ekstra Shot 8,- / €1.09

Te / *Tea*..... 29,- / €3.97

Illy Caffé er et italiensk kafferisteri, der har eksisteret siden 1933.

Kafferisteriet ligger i Trieste i det nordlige Italien og er et af verdens største espressomærker. Espressoen er en blanding af 9 forskellige Arabica-kaffer af højeste kvalitet fra Syd- og Mellemamerika, Afrika og Indien.

Alle priser er inklusive moms og betjening. Bytpepge 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.*

BRYGGERIET APOLLO

HJEMMEBRYGGET ØL

Home-brewed Beer

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 1 og 2 33,00 66,00 132,00 264,00

Special Brew 1 and 2 €4.52 €9.04 €18.08 €36.16

Alle vores øl brygges på stedet i de store kobberkedler.

De er brygget på malt og humle uden brug af kunstige tilsætningsstoffer.

MÅNEDENS ØL

FEBRUAR

Skorstensfejeren

MARTS

Historisk øl

APRIL

Påskebryg

TA' ØLLET MED HJEM

Take Away Beer

Alle de øl, vi serverer i Bryggeriet kan købes med hjem i 2-liters kander:

Pilsner (2L)..... 110,- / €15.07

Månedens øl ... (2L)..... 135,- / €18.49

Specialbryg (2L)..... 135,- / €18.49

+ Flaskepant 90,- / €12.33

(Panten refunderes, når flasken returneres i ubeskadiget stand.)

PILSNER - Vores standardøl, som er brygget efter det tyske renhedsprincip, dvs. intet andet end humle, gær, malt, vand- og TID! Ikke to bryg er helt ens, hvilket er med til at pirre smagsløgne. Men uanset nuanceforskellene holder pilsneren altid en let bitterhed og en frisk syrlighed, der opvejes af en fyldte og en perfekt rund eftersmag. Vores pilsner er foregangsøllen for de mange nye ufiltrerede øl på det danske ølmarked. Da den blev serveret første gang i 1990 ved Aage Damgaards åbning af Bryggeriet Apollo, var den en stor nyskabelse. Bryggeriets pilsner bliver løbende fornyet og forbedret og er i dag en langt mere kompleks øl end den oprindelige. *Overgøret. Alk.: 4,6%. Malt: Primært pilsnermalt samt en anelse Münchmer- og karamelmalt. Humle: Amerikansk bitter- og aromahumle.*

ALE - I Herning og Odense har vi ud over pilsner også en Ale som standard-øl. Vores Ale er brygget med en let bitter engelsk ale som forbillede. Den karakteriseres desuden ved en kraftig maltet smag, som afrundes af en behagelig blomsteragtig smag fra aromahumlen. Apollo og Sct. Clemens har ofte en Ale på programmet som et af deres specialbryg.

Overgøret. Alk.: 4,6%. Malt: 1/3 pilsnermalt, 1/3 Münchmermalt, karamelmalt og Weyerermanns "Carared". Humle: Amerikansk Warrior, Perle og Sterling.

MÅNEDENS ØL - Lanceres hver den 1. i måneden. Det er et specialbryg, som passer til årstiden. Månedens øl kan være lavet med udenlandske ølklassikere som forbillede tilsat bryggerens mangeårige erfaringer og lyst til at forfine og sætte sit personlige aftryk på øllet - eller det kan være en nyskabelse som fx. Danmarks eneste lovligt bryggede Hamp Øl, "Boghveden", Rug Øl, Anis Øl el.lign.

SPECIALBRYG - I Odense, København og Århus har vi tankkapacitet til sammenlagt 4 forskellige bryg. Bryggeren bruger denne kapacitet til forskellige specialbryg, som de individuelt laver. Der vil ofte være tale om små produktioner af stærkere øl af forskellige slags.

SNACKS TIL ØL / Beer Snacks

Spørg tjeneren.

Snacks that go well with beer. Please ask the waiter.

FORRETTER / Starters

Sur/sød laks - med æbler og blød peberrod 90,- / €12.33

Sweet and Sour Salmon. With apples and soft horseradish.

Nürnberger Bratwürste - med sennep og surkål eller salat 90,- / €12.33

Small Nürnberger Bratwürste. With mustard and sauerkraut or a salad.

Scampipande. Scampi med lime og chili 105,- / €14.38

Scampi Pan. Scampi with lime and chilli.

Kammuslinger à la Provence 98,- / €13.43

Scallops à la Provence.

Ostegratinerede Nachos - med salsa, crème fraiche eller guacamole

Cheese-gratinated Nachos. With salsa, sour cream or guacamole.

Lille portion / Small Portion 59,- / €8.08

Stor portion / Large Portion 79,- / €10.83

Bryggeriets salat: Hjertesalat, bagt skinke, urtdressing, brødcroutoner.... 90,- / €12.33

(Fås også vegetarisk med parmesanost i stedet for skinke).

The Brewery's Salad. With cos lettuce, baked ham, herb dressing and bread croutons.

(Vegetarian Variety: with Parmesan cheese instead of ham).

HOVEDRETTER / Main Courses

Spareribs ca. 500 g 175,- / €23.97

Spareribs ca. 750 g 215,- / €29.45

Fine kødfulde svinekamben glaceres og steges møre. 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. With a baked potato and coleslaw.

Ølbraiseret oksesteg 175,- / €23.97

Serveres med kartoffelmos og tyttebær.

Beer-braised Beef. Served with mashed potatoes and cowberries.

Klassisk bøf 260,- / €35.62

Af oksefilet (ca. 250 g). Med løg, kartoffel, surt og sauce.

Sirloin Steak (Approx. 250 g). With onions, potatoes, pickles and sauce.

Australsk-/sydamerikansk culottesteg (ca. 1,2 kg) 740,- / €101.37

Sælges kun som hel steg. Pris pr. person ved 4 personer 185,- / €25.34

Vi sætter en hel culottesteg på bordet, så kan man selv skære efter behov. Rigeligt til 2,

passende til 4 og „lækkersulten“ til 6 pers. Med bagt kartoffel, blandet salat og dressing.

Australian / South American Roast of Rump - (Approx. 1.2 kg). Only served as a whole roast.

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 with dressing.

Krydderbagt unghanebryst 168,- / €23.02

Med perlebyg og tomatkompot.

Chicken Breast Baked with Spices. With pearl barley and tomato compote.

Helstegt rødspætte 220,- / €30.14

Serveres med citron, persillesmør og kartoffel.

Fried Plaice. Served with lemon, parsley butter and potatoes.

DESSERTER / Desserts

Lun chokoladekage med is / Warm Chocolate Cake with Ice Cream 65,- / €8.90

Pandekager m/syltetøj og vanilleis / Pancakes with Jam and Vanilla Ice Cream.... 75,- / €10.27

Oste fra nær og fjern / Cheeses from Near and Far 79,- / €10.82

Lun æbletærte med is / Warm Apple Pie with Ice Cream 72,- / €9.86

Vanilleis m/varm chokoladesovs / Vanilla Ice Cream with Hot Chocolate Sauce..... 62,- / €8.50

SELSKABSMENU

Min. 8 pers. Bestilling min. 2 dage før.

Samme menu til alle i selskabet.

FORRETTER

Bryggeriets salat

eller

Carpaccio - Tynde skiver af oksekød

med parmesan, citron og oliven.

eller

Sur/sød laks med æbler og blød peberrod

HOVEDRETTER

Spareribs med chili- eller barbecuedressing

og coleslaw.

eller

Helstegt oksefilet med blandet salat og dressing.

eller

Klassisk bøf (af oksefilet) med løg, kartoffel,

surt og sauce (*Tilleg: kr. 75,- pr. pers.)

DESSERTER

Chokoladekage med is.

eller

Lun frugtærte med is.

eller

Oste fra nær og fjern.

Med forbehold for ændringer.

Samme menu til alle i selskabet.

PRISER

Forret & hovedret 255,-

Hovedret & dessert 223,-

3 retter 303,-

* Klassisk bøf som hovedret:

Tilleg kr. 75,- pr. person.



BØRNEMENU

Children's Menu

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

Gælder visse retter - spørg tjeneren.

Children under 12 yrs.: 1/2 price & 1/2 portion

Selected dishes only - please ask the waiter.

KØKKENETS ÅBNINGSTIDER

Kitchen Opening Hours

BRYGGERIET APOLLO:

Alle dage / *Open 7 Days*: 11.30 -15.00 & 17.00-22.30

BRYGGERIET SCT. CLEMENS:

Man-lørdag / *Mon-Sat*: 11.30-14.30 & 17.30-22.00

Søndag: Lukket / *Sunday*: Closed.

BRYGGERIET HERNING:

Man-lørdag / *Mon-Sat*: 17.30-21.00

Søndag: Lukket / *Sunday*: Closed.

BRYGGERIET FLAKHAVEN:

Man-lørdag / *Mon-Sat*: 11.30-22.00

Søndag: Lukket / *Sunday*: Closed.