

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* 27,- / €3.69

Dobbelt Espresso / *Double Espresso* 35,- / €4.79

Macchiato 35,- / €4.79

Cappuccino 38,- / €5.20

Kaffe Latte 38,- / €5.20

Ekstra Shot 8,- / €1.09

Te / *Tea* 27,- / €3.69

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. Bytpepning 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 FLAKHAVEN

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

Flakhaven Ale 31,00 62,00 124,00 248,00

Flakhaven Ale €4.25 €8.50 €16.99 €33.97

Månedens øl 33,00 66,00 132,00 264,00

Beer of the Month €4.52 €9.05 €18.08 €36.16

Specialbryg 33,00 66,00 132,00 264,00

Special Brew €4.52 €9.05 €18.08 €36.16

Øltester (Beer sampler) 3 x 15 cl 59,- / €8.08

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

Ale (2L) 120,- / €16.44

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 fylde 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. *Undergøret. 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 Weyermanns "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 forskellig slags.

SNACKS TIL ØL / Beer Snacks

Vi har et udvalg af forskellige snacks, som passer godt til øl.

Spørg tjeneren. / Various snacks that go well with beer. Please ask the waiter.

Se også vores tavleretter
Please see the blackboard

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.

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.

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

Selges 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.

Lammekrone 270,- / €36.99

Serveres med sæsonens grønt, timian-sirup og kartoffel.

Rack of Lamb. Served with vegetables of the season, thyme syrup and potatoes.

Rosmarinstegt unghanebryst 158,- / €21.64

Serveres med citron, kartoffel og grønt.

Rosemary-roasted Chicken Breast Served with lemon, potatoes and vegetables.

DESSERTER / Desserts

Lun chokoladekage med is 65,- / €8.90

Warm Chocolate Cake with Ice Cream.

Pandekager med syltetøj og vanilleis 75,- / €10.27

Pancakes with Jam and Vanilla Ice Cream.

Oste fra nær og fjern 79,- / €10.82

Cheeses from Near and Far.

Bryggeriets Parfait 72,- / €9.86

The Brewery's Parfait.

SELSKABSMENU

Min. 8 personer

Bestilling min. 2 dage før.

Samme menu til alle i selskabet.

Med udgangspunkt i vores menu-kort kan vi sammensætte en selskabsmenu efter jeres ønsker,

- og har I lyst til noget helt andet, finder vi også ud af det.

Ring - eller kom ind og få en snak.

Se detaljer på vores hjemmeside

www.bryggeriet.dk

PRISER

Forret & hovedret fra 215,-

Hovedret & dessert fra 190,-

3 retter fra 280,-

Samme menu til alle i selskabet.

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.