



FORÅR 2025

AFTEN

MENU

Gældende fra den 21. marts 2025



Det Gamle Pakhus er bygget som kornmagasin i 1781 af købmand Simon Groth Clausen, som ejede gården overfor. Pakhuset er det ældste af de bevarede pakhuse i Nysted.

I 1809 blev Pakhuset brugt til indkvartering af spanske soldater under Napoleonskrigen. På et tidspunkt har Pakhuset også været anvendt som midlertidigt hospital, men for det meste har her været opbevaring. Helt frem til 1928 var her korn og vognmagasin.

I 1928 gennemgik Pakhuset en større ombygning, hvor skodderne blev taget af vinduerne, og vinduerne i stueetagen blev flyttet et fag hver, så de kom til at sidde lige under vinduerne på første etage. Her er der sket et opbrud af konstruktionen i det nordligste fag på facaden, hvor et vindue i dag sidder der, hvor skråstiveren førhen har siddet. Senest er taget lagt om og blev opført uden de tidligere støbejernsvinduer.

Siden 1920 har familien Engelbrecht ejet bygningen, sammen med de omkringliggende bygninger, og haft en produktionsvirksomhed med fremstilling af arbejdstøj.

I dag fungerer Pakhuset som restaurant.



DET GAMLE
PAKHUS
RESTAURANT I NYSTED

SNACKS

Røgede, saltede mandler 100 gram: 45,- kr.
Oliven 100 gram: 45,- kr.
Surdejsbrød med mojo og olivenolie: 45,- kr.



FORRETTER

De tre små

Andelevermousse på rugbrødschips
Ansjoser, forårsløg, grillet brød
Vol-Au-Vent med svampe



140,- kr.

Blinis med rogn

Creme fraiche, rødløg, dild



Anrettes på fælles fad til bordet
Med ørredrogn(20 gram) 120,- kr.
Med ørredrogn(20 gram) og
kaviar Bearii (10 gram) 380,- kr.
Med kaviar Bearii (30 gram) 680,- kr.

Hummersuppe

Grillede rejer, persilleolie, brød inkluderet



140,- kr.

Lille skaldyrsanretning

Skalrejer, kammusling, venusmusling, hummerhale,
palmemarv, aioli, ramsløgpesto fra haven
Brød inkluderet



170,- kr.

Vinbjergsnegle

Serveres i egen skal med hvidløgssmør, brød inkluderet



140,- kr.

Rørt tatar af okse

Cornichons, rødløg, estragon, sennep, æggeblomme,
peberrod, estragonmayonnaise, ristet rugbrød



160,- kr.

Grillede grønne asparges

Serranoskinke, parmesan, brød inkluderet



120,- kr.

ALLERGENER

	Gluten <i>Gluten</i>		Fisk <i>Fish</i>		Soja <i>Soy</i>		Sulfitter <i>Sulphite</i>
	Sesam <i>Sesame</i>		Sennep <i>Mustard</i>		Bløddyr <i>Molluscs</i>		Æg <i>Egg</i>
	Nødder <i>Nuts</i>		Mælk <i>Milk</i>		Lupin <i>Lupin</i>		Peanuts <i>Peanuts</i>
	Krebsdyr <i>Crustaceans</i>		Selleri <i>Cellery</i>				

HOVEDRETTER

Hel dorade på grill

Pesto, timianporrer, spidskål, tang, venusmuslinger



240,- kr.

Grillet rødfiskefilet

Spidskål, grønne asparges, palmemarv, hvidvinssauce



230,- kr.

Grillbøf, Angus Ribeye fra Uruguay

Bagte løg, bøgehatte, trøfler

Rødvinsauce



275,- kr.

Lammeskank

Braiseret lammeskank, sorte bønner

Ajvar, feta, hvidløgsyoghurt



230,- kr.

Kalvelever

Grillet kalvelever

Ajvar, feta, bagte løg, bøgehatte



190,- kr.

Gratinerede jordskokker & kartofler

Timianporrer, grønne asparges



180,- kr.

Alle hovedretter serveres med
dagens kartoffel



DESSERT

Panna Cotta

Citronsirup



115,- kr.

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



95,- kr.

Chokolademousse

Flødeskum



95,- kr.

Osteanretning

Dagens tre oste

Oliven. Brød inkluderet



150,- kr.

DRIKKE

FADØL

Tuborg Classic

50 cl. 58,- kr. – 25 cl. 32,- kr.

Brooklyn Stonewall Inn - IPA

50 cl. 65,- kr. – 25 cl. 33,- kr.

Grimbergen

50 cl. 65,- kr. – 33 cl. 48,- kr.

1664 Blanc

50 cl. 65,- kr. – 33 cl. 48,- kr.

Carlsberg Nordic

50 cl. 55,- kr. – 25 cl. 32,- kr.

ØL/FLASKE

Grøn Tuborg

33 cl.: 32,- kr.

Carlsberg

33 cl.: 32,- kr.

Guinness

50 cl.: 60,- kr.

Porter

33 cl.: 38,- kr.

DRINKS

Gin & tonic

Is og lime/Citron

Fra: 65,- kr.

Gin & lime

Is og Lime/Citron

Normal: 65,- kr.

Campari soda

Is og Lime/Citron

65,- kr.

Campari Orange

Is og appelsinjuice

65,- kr.

Expresso Martini

Vodka, Kahlua, expresso

75,- kr.

Lys Vermuth

Is og appelsin

65,- kr.

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, soda, is og appelsin

75,- kr.

VIN

Vin på kande

Rødvin, hvidvin, rosevin, retzina

25 cl.: 55,- kr.

50 cl.: 100,- kr.

100 cl.: 195,- kr.

Husets vin(Fransk)

Cuvee de Prestige, Rødvin, hvidvin, rosevin

75 cl.: 225,- kr.

Glas: 65,- kr.

Stony Creek(Australsk)

Hvidvin: Chardonnay

Rosevin: Shiraz Rosé

Rødvin: Shiraz

75 cl.: 205,- kr.

Glas: 65,- kr.

UDVALGTE VINE

HVIDVIN

Lentz Riesling

Denne Riesling fra Lentz er svag gylden i glasset med grønne nuancer. Duften er meget elegant med god mineralitet samt noter af citrus og friske blomster.

75 cl.: 292,- kr.

37,5 cl.: 196,- kr.

ROSEVIN

Mimi Provence Rosé

Mimi rosé er en frugtrig rosévin, der har en indbydende sart rosa farve. Det er en vin, der kan nydes til lette retter eller blot som et glas i utide.

Frankrig – Provence – Blomster, citrus, melon

75 cl.: 340,- kr.

RØDVIN

Château Caroline

Moulis-en-Médoc CRU Bourgeois (2018)

Denne rødvin fremstår med en god duft af skovbund, brombær og solbær i skøn harmoni. I munden er vinen fyldig med gode tætte tanniner og noter af solbær, læder og lang kraftfuld eftersmag.

En fremragende ledsager til kraftfulde oksekødsretter, lam og modne tørre oste.

75 cl.: 480,- kr.

VAND

SODAVAND

Postevand på kande

1,- kr.

Sodavand

Cola

Cola Zero

Sprite

Fanta

Schweppes Tonic

Schweppes Lemon

Tuborg Squash

Ramløse

Ramløse med citrus

25 cl.: 25,- kr

Juice

Økologisk appelsinjuice

Økologisk æblejuice

Økologisk hyldeblomst

Økologisk rabarber

Økologisk tranebær

25 cl.: 28 kr.

50 cl.: 52 kr.

100 cl.: 99 kr.

KAFFE

Almindelig kaffe

Inkl. genopfyldning

28,- kr.

Americano

32,- kr.

Cafe au lait/Flat white

35,- kr.

Latte Macchiato

38,- kr.

Cappuccino

38,- kr.

Cortado

32,- kr.

Expresso

Enkelt: 22,- kr.

Dobbelt: 33,- kr.

The i kande

Per person: 30,- kr.

Myntethe i glas

30,- kr.

Iskaffe

42,- kr.

Varm Kakao

35,- kr.

Irish Coffee

65,- kr.

Også koffeinfri kaffe

Det Gamle Pakhus ApS

Adelgade 40 - 42
4880 Nysted

CVR: 25121813

Telefon: 56 18 02 00

www.detgamlepakhus.dk

