



PÅSKE 2025 FROKOST MENU

Gældende fra den 17. april 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



DEN STORE PÅSKEFROKOST

Den store påskefrokost består af 12 små retter. Det er en god blanding af traditionel danske påskeretter og tapas fra Middelhavet. Der er kun en lille smule af hver ret, men der er rigeligt til at blive godt mæt.

Alle retter serveres ved bordet

Første servering

3 slags sild

Gammeldags modnede kryddersild og marinerede sild
Karrysild med æble og timian
Æg, kapers, løg, dild
Rugbrød, smør, fedt

Æg, rejer og ørredrogn

Mayonnaise, citron, karse

Anden servering

Smørstegt frisk rødspættefilet

Remoulade, citron, persille

Hjemmerøget varmrøget kulmule

Rygeostcreme, dild
Surdejsbrød

Store rejer i skal

Panerede blækspruttringe
Aioli, ramsløgpesto, persille, citron
Surdejsbrød

Tredje servering

Braiseret lam

Tomat, rødløg

Oksespidsbryst

Ristede bøgehatte

Saltkartofler

Pesto

.

Padronpeber

med flagesalt

Grillede asparges

Forårsløg

Fjerde servering

Dansk brie

Råsyltede rabarber

Rabarbertrifli

Makron og flødeskum

Samlet pris for 12 små retter:

390,- kr.

Børn under 10 år: 220,- kr.

Skal bestilles af alle ved bordet

ALLERGENER



Gluten



Sesam



Nødder



Krebsdyr



Fisk



Sennep



Mælk



Selleri



Soja



Soy



Bløddyr



Molluscs



Lupin



Sulfitter



Sulphite



Æg



Egg



Peanuts

FROKOSTRETTER

3 slags sild

Gammeldagsmodnede kryddersild, marinerede sild
og karrysild m/æble og timian

Æg, kapers, løg, dild

Serveres med rugbrød, smør og fedt



120,- kr.

Delt 150,- kr.

Smørstegt rødspættefilet

Serveres på rugbrød med smør



Remoulade, citron: 140,- kr.

Rejer, citron, mayonnaise: 160,- kr.

Store rejer i skal

Panerede blæksprutteringe

Aioli, ramsløgpesto, persille, citron. Surdejsbrød



125,- kr.

Æg, rejer, rogn

Mayonnaise, citron, karse. Serveres på rugbrød med smør



105,- kr.

Braiseret lam

Tomat Pesto, rødløg, saltkartofler



230,- kr.

Gammel ost

Fedt, sky, rom. Serveres på rugbrød



95,- kr.

Gorgonzola

Rødløg, rå æggeblomme. Serveres på rugbrød



95,- kr.

Padronpeber & Grillede asparges

Flagesalt, forårsløg

130,- kr.



DESSERT

Rabarbertrifli

Makron og flødeskum



115,- kr.

Italiensk iskugle

Kakaois, bær



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 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

