



Varmedrikke

Stempelkaffe

22,-

The

20,-

Varm Kakao

25,-

Sødt til kaffen...
spørg venligst betjeningen.

Avec

Cognac

35,-

Baileys

25,-

Likør

30,-

Brændevin

25,-

Bitter

25,-



Fra drøm til virkelighed...

Unik øl af høj kvalitet fra danske microbryggerier er ikke uden grund blevet utrolig populært. Hvad er mere oplagt end at reetablere et af danmark's ældste bryggerier?

I Hobro går vi dog et skridt videre.

Bie's Bryghus skal ikke blot producere spændende og unik øl, men være et kulturelt samlingssted for områdets borgere og turister. Bie's Gård skal således sælge oplevelser, men med respekt for det gamle håndværk og den unikke arkitektur der er på stedet.

De gamle ølkedler i Bie's Museum kommer til at danne kernen i det moderne microbryggeri.

Nyt og flot produktionsudstyr er blevet installeret og i tilknytning hertil, er der åbnet en hyggelig restaurant, hvor der hovedsageligt vil blive serveret mad fra det danske kvalitetskøkken til en fornuftig pris og naturligvis med muligheden for at købe et krus eller to af husets egen øl.

Selve bryggeriet vil komme til at fungere som et åbent og arbejdende bryggeri med mulighed for rundvisning og spændende sanseoplevelser for lokale gæster i området.

Bie's Gård er et unikt åndehul i hjertet af Hobro.

Med genåbningen af et bryggeri i bygningerne, vil stedet atter komme til sin ret med liv og atmosfære, som i de gode gamle dage.

Velkommen



Velkomstdrink

Kirr
30,-

Cremant
30,-

Madum Blå
30,-

Vikingemjød
30,-

Ølsmagning
45,-

Drikkevarer

Sodavand
20,-

Æblesaft fra Frugtgaarden
20,-

Dagens saft
20,-



Hvidvin

Frentana Chardonnay
Italien
178,-

Fairhall Downs Sauvignon Blanc
New Zealand
228,-

Etienne Loew Riesling Bruderbach
Alsace Frankrig
278,-

Rødvin

Tasari,
Sicilen
178,-

Christia Grenache
Rhône Frankrig
228,-

Sandler Syrah Connell
Californien
278,-

Turkey Flat Butchers Block
Australien
328,-

Barrel 27 "Head Honcho" Syrah
Californien
398,-

Dessertvin

Elio Perrone Moscato d'Asti **28,-**

Estrella Moscatel **28,-**

Portvin **28,-**



Desserter

Blødende chokoladecake

med ølsirup og flødeis

58,-

Sprøde pandekager

med syltede frugter og flødeis

52,-

Oste tallerken

Gode lokale oste med ølsirup & syltede valnødder

62,-

Is cocktail

med frisk frugt & bærsøvs

48,-



I øllets rige... er vi alle lige!

Pilsner...

Pilsner er en lys gylden øl brygget på pilsnermalt og en smule karamelmalt. Humlen er den sydtyske Perle, der giver et let bitter og krydret modspil til malten. En dejlig rund eftersmag med et let bitter præg gør denne øl meget velegnet til til det traditionelle danske køkken og til det varme sommervejr.

Alkohol 4,6 %. Undergæret.

Lille 25,-

Stor 35,-

Dunkel...

Dunkel er en mørk og maltet øl brygget på pilsnermalt, karamelmalt og en anelse ristet malt. Humlen er den sydtyske Perle, der giver et let bitter og krydret modspil til malten. En dejlig blød, rund og maltet eftersmag gør denne øl meget velegnet til til det traditionelle danske køkken og til det varme sommervejr.

Alkohol 4,6 %. Undergæret.

Lille 28,-

Stor 38,-

Sommer Ale...

En lys gylden og frisk øl, der med sine amerikanske humler amarillo og cascade giver en snert af hyldeblomst.

I sandhed en frisk og lækker let bitter øl, der byder solstrålerne velkommen og matcher både fed og krydret mad rigtig godt.

Brygget på pale ale-malt og karamelmalt.

Overgæret. 5,0 % alk.

Lille 28,-

Stor 38,-



Barmenu

Snack tallerken

Peanuts, Saltet mandler og glaseret valnødder

38,-

Øl tallerken

Humle pølser, ramsløgs pølser og mask brød

42,-

Brødkurv

Ristet brød med ramsløgspesto

32,-

Chips

Peanuts

15,-

Kartoffel chips

15,-

Saltede mandler

22,-



Hovedret

Bies Ølben

Med bagt kartoffel
samt kryddersmør
& Coleslaw

148,-

Brygmestersteak

med smørstegte danske kartofler
dagens frisk torvegrønt & ægte bearnaise

Str.M 188,-

Str. XL 218,-

Øl marineret unghane bryst

Med nye danske kartofler,
dagens friske torve grønt & ægte bearnaise.

168 ,-

Ølgryden

Med strimler af det møreste oksekød
i pikant flødesovs
& smørstegte danske kartofler.

168,-

Dagens fisk

Spørg venligst betjeningen
dags pris

Velkommen i det grønne...

Til alle hovedretter kan der vælges
en skål frisk salat

Kr. 25,-

Alle retterne kan laves som børneretter...



Forret

Røget laks

med aspargessalat & grøn dressing

62,-

Dagens suppe...

fra den sorte gryde

52,-

Rejecocktail

Efter kokkens ønske...

58,-

Røget okse

med rebssalat & ramsløgs pesto

58,-

Alle forretterne serveres på
hjemmebagt Maskbrød.



Frokost

Øl-marineret unghane bryst

Med sprød salat

98,-

Frokost platte

Udvalg af Kokkens favoritter...
gode lokale råvarer!

118,-

Æggekage

Som vor mormor laved den...

88,-

min. 2 personer

Sildetallerken

marineret sild med karrysalat og æg

&

krydder marineret sild med capers og rødløg.

88,-

Stjernesked

med stegt og dampet rødspætte,
pyntet med rejer, asparges og caviar.

98,-

Pariserbøf

Viva la France...

98,-

Mormors pandestegte deller

med hjemmelavet kartoffelsalat

78,-



**Klassisk dansk smørrebrød
lavet efter de gamle opskrifter...**

Æg og Rejer

Sprødstegt rødspættefilet

Rullepølse

Leverpostej

Flæskesteg

Frit valg

32,-

Alt vores smørrebrød serveres på hjemmebagt Maskbrød.



Dagens ret

Onsdag:

"De sprødeste skiver af svinet"

Stegt flæsk

med persillesauce, rødbeder & nye danske kartofler

128,-

Spis til du revner...

Torsdag:

Wienerschnitzel

Klassisk serveret

med brasede kartofler, ærter og smørsovs

148,-