



Bryggergården er en smørrebrødsrestaurant, som er højt belagt med kærlighed - kærlighed til de gode råvarer. Her er fokus på de bedste råvarer og vi bestræber os på at lave alt fra bunden. Brødet hjælper Svalegårdens Bageri dog med.

Her får du smørrebrød der smager, og varme retter lavet efter stolte traditioner.

Vi serverer hele kortet både til frokost og aften ugens 7 dage.

Vi har et stort udvalg af øl, så vi har helt sikkert en øl som passer til al slags mad. Der er bredt udvalg fra Carlsberg, samt Krenkerup Bryggeri og Herslev Bryggeri.

Prøv fx Krenkerups IPA eller Herslev Indian Dark Ale til vores stegt flæsk, eller Krenkerups Guldøl eller Brooklyn Special Effekt (0,4%) til tatar.

På vinkortet finder du lidt for enhver smag, både hvid, rød og rosé.

En klassisk Chardonnay til paneret rødsættefilet, en tør og en sød Riesling til rejecocktail, samt en skøn Chablis til laks med urtecreme.

Og selvfølgelig rødvin - en dejlig let Pinot Noir til vores Bryggergryde, eller en kraftig Barolo til en god bøf.

Vi har et dejligt glas Rosé Frizante med lette bobler til en fejring eller hvis man bare godt kan lide det.

Vi byder selvfølgelig også op til dans med alkoholfri vin fra Oddbird. Vi har en hvid Riesling eller et glas bobler Blanc de blancs. Er man til rødvin så har vi også det. Vores alkoholfrie vine har vi ledt efter længe for at kunne tilbyde et alternativ, som ikke blot smager, som meget sød saft.

Bryggergården er et sted fyldt med historie.

Siden 1914 har der været drevet udskænkning i huset. Det startede med Schmidts Conditori, i det bageste lokale blev der serveret Bayersk øl til mandfolkene.

Før 1914 var der købmandshandel med brændevinsbryggeri i kælderen. De første Carlsberg øl uden for Valby blev siden hen tappet på flasker her i kælderen.

I slutningen af 60'erne blev stedet til Schmidts Bodega, som i 1973 med nye ejere blev til Restaurant Bryggerhesten.

Siden hen blev navnet ændret til Restaurant Bryggergården. Navnet kommer fra Roskilde Bryggeri, der indtil 1941 lå i gården bag ved Algade 15.

I 1996 blev kælderen renoveret og bruges nu som foredrags- og selskabslokale for op til 40 personer..

Spørg tjeneren, hvis du ønsker at høre mere om mulighederne for møde- og selskabsarrangementer her hos os.

SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. SMØRREBRØD - KØKKENET ER ÅBENT FRA 11-16 & 17-20.30

Informér gerne personale om allergier - tillæg for glutenfrit brød 10 kr.

KARRYSILD MED SYLTET RØDLØG, KAPERS, FEDTEGREVER OG ÆG Curryherring - onion, capers, egg	110	BRYGGERGÅRDENS HØNSESALAT MED STEGTE SVAMPE, BACON, SYLTET LØG Chickensalat - mushrooms, bacon, onion	120
CHRISTIANSØ SILD MED VARME KRYDDERIER, PISKET CREME FRAICHE, KAPERS, FEDTEGREVER, SYLTET LØG Herring with spices - creme fraiche, capers, onion	110	RØDBEDETATAR MED SYLTET SENNEPSKORN, URTER Beetroot tatare - mustard seeds, herbs	115
LUN STEGT SILD MED DILDSENNEP, BLØDE ØL-LØG OG RÅ LØG, URTER Fried herring - dill moustard, soft beer-onion, raw onion, herbs	130	LUNE MØRBRADBØFFER MED BLØDE LØG I SKYSAUCE, RUGBRØD OG SURT Tenderloin soft onion in gravy, rybread	125
“SOL OVER ROSKILDE” - RØGET SILD, RADISER, RÅ RØDLØG, PURLØG, ÆGGEBLOMME Smoked herring, raw onion, herbs, radishe, egg york	135	TATAR MED PEBERRODSMAYO, SYLTET LØG, KAPERSBÆR, CHIPS, ÆGGEBLOMME Beef tatare - horseradish mayo, capers berries, chips, onion, raw egg york	145
RØGET LAKS MED RYGEOSTCREME MED URTER, RADISER, FENNIKELSPIRER Smoked salmon, smoked creme cheese, herbs, radishe	125	ROASTBEEF MED REMOULADE, BLØDE ØL-LØG, RISTET LØG, ØL-SYLTET AGURKER, PEBERROD Roastbeef - remoulade, soft onion, roasted onion, cucumber, horseradish	125
FRISK PANERET RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE, BRÆNDT CITRON, URTER Plaice fillet - remoulade, lemon, dill	135	PARISERBØF MED ALT HVAD DER HØRER TIL... Fried beef tatare - pickled vegetables, horseradish, onion, raw egg york	165
FRISK PANERET RØDSPÆTTEFILET MED HÅNDPILLEDE REJER, MAYO, BRÆNDT CITRON, URTER Plaice fillet - shrimps, mayo, lemon, dill	155	SVAMPETOAST Mushroomtoast with bacon, creme, parsley frit, tomatoe	155
STJERNESKUD - STEGT & DAMPET FISKEFILET, SKALDYRSDESSING, HÅNDPILLEDE REJER, CAVIART, BRÆNDT CITRON, URTER Plaice fillet - fried & steamed, shrimps, red dressing, lemon, dill	185	ÆGGEKAGE MED BACON, TOMAT, PURLØG, RUGBRØD (DET TA'R 20 MIN) Danish omelette - bacon, tomatoe	110
HÅNDPILLEDE REJER MED MAYO, POCHERET ÆG, BRÆNDT CITRON, URTER Shrimps, poched egg, mayo, lemon, herbs	135	GAMMEL OST MED SKY, RÅ RØDLØG, SENNEP OG ROM SIG TIL TJENEREN, HVIS BRØDET SKAL SMØRES MED FEDT Old cheese - could cuts, onion, mustard, rom	115
KARTOFFEL MED SORT HVIDLØGSMAYO, SYLTET & RISTET LØG, GL. KNAS (OST) Portatoes - black garlic mayo, onion, cheese	115		

BRYGGERGÅRDENS SIGNATUR BRÆT MED 3 STK. SMØRREBRØD **265**
• **FISKEFILET MED REMOULADE, HØNSESALAT, TATAR**
(LIDT MINDRE STYKKER SMØRREBRØD)

DET LETTE

REJECOCKTAIL MED HÅNDPILLEDE REJER, SKALDYRSDESSING, SALAT, CAVIART, BRÆNDT CITRON, BRØD 155

Shrimcocktail - salad, shrimps, dressing, caviart, lemon

STOR TARTELET FRA SVALEGÅRDEN MED HØNS I ASPARGES 105

Tartelet with chicken and asparagus in white sauce

RØRT TATAR - ÆGGBLOMME, COGNAC, CORNICHONER, SKALOTTELØG, SORT HVIDLØGSMAYO, CHIPS, URTER 185

Stirred beef tatar - raw egg yolk, cognac, cornichoner, onion, black garlic mayo, chips, herbs

DET VARME

STEGT FLÆSK MED PERSILLESOV, KARTOFLER
ØNSKER DU SENNEP OG RØDBEDE - GIV TJENEREN BESKED

- LILLE PORTION
- STOR PORTION

Danish national dish

Roasted pork - parsley sauce, potatoes served with mustard and beetroot

BRYGGERGRYDE
SVINEMØRBRAD, RAMSLØGPØLSER, SVAMPE, LØG, TOMATPAPRIKASAUCE

- LILLE PORTION
- STOR PORTION

VÆLG 1 TILBEHØR - RIS, POMMES ELLER RÅSTEGTE KARTOFLER

Pork tenderloin in tomatoepaprikasauce, mushrooms, onion, sauges
Choose 1 side - rice, fries or roasted potatoes

WIENERSCHNITZEL 265
SERVERES MED BRASEKARTOFLER, SMØRSOV, GRØNNE ÆRTER & "DRENG"

KAN SERVERES MED SKYSOV - GIV TJENEREN BESKED

Wienerschnitzel, butterfried potatoes, buttersauce, peas, lemon, capers, small herring, horseradish

DANSK BØF MED BLØDE LØG, SPEJLÆG, SKYSOV OG KARTOFLER 215

Fried beef tatar - soft onions, fried egg, gravy, potatoes

ENGELSK BØF AF OKSEFILET MED BLØDE LØG, AGURKESALAT, KARTOFLER OG SKYSOV (180 G BØF) 285

Steak - soft onions, pickled cucumber, gravy, potatoes

BØF BEARNAISE AF OKSEFILET MED POMMES ELLER RÅSTEGTE KARTOFLER (180 G BØF) 298

Steak Bearnaise with fries or roasted potatoes

TILKØB AF BEARNAISE 45

TILKØB AF LILLE SALAT 45

POMMES FRITES + 1 DIP 40

1 EKSTRA DIP 15
• KETCHUP, MAYO ELLER REMOULADE

Spørg tjeneren for børnemenukort - under 12 år

Informér gerne personale om allergier.

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt.

TIL DEN SØDE TAND

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE	105	FRITERET CAMEMBERT MED SOLBÆR SYLTETØJ, RISTET BRØD OG FRITERET PERSILLE	105
Danish apple cake		Camembert frit - blackcurrant jam, bread, parsley frit	
BRYGGERENS PANDEKAGER MED IS, KNAS OG KAREMELSAUCE	145	ROULADE MED FRUGTKOMPOT OG FLØDESKUM	55
Pancakes with icecream, caramelsauce, crunch		Jelly roll with whipped cream	
CITRONFROMAGE MED FLØDESKUM	105	2 PETIT FOURS FRA SVALEGÅRDEN	75
Danish lemon mousse with whipped creme			
3 KUGLER IS	105		
3 scoops of ice cream			

VARME DRIKKE

AMERICANO	42	VARME KAKAO MED FLØDESKUM	49
CAFE LATTÉ	54	CHAI LATTÉ	54
CAPPUCINO	54	LILLE KANDE THE	35
ESPRESSO	42	IRISH COFFEE	85
FLAT WHITE	54	VALGFRI KAFFE MED ROULADE	95
LILLE STEMPELKANDE	42	VALFRI KAFFE MED 1 PETIT FOUR	75
STOR STEMPELKANDE	75	EKSTRA ESPRESSO SHOT	25

AVEC - 3 CL

XO RENAISSANCE BRANDY	62	NEMA GRAPPA	62
SORT RENAULT COGNAC	72	CALVADOS	72
VECCHIA ROMAGNA BRANDY	52	PLANTATION ROM	72
BRAASTAD VS COGNAC	62	AH RIISE ROM	72
BRAASTAD VSOP COGNAC	72	RON ZACAPA ROM	72
PRUNE EAU DE VIE	52	MONKEY SHOULDER MALT WHISKEY	72
OSCAR DAVIDSEN SOLBÆRROM 5 CL	42	BAILEYS, COINTREAU, DRAMBUIE	52

Informér gerne personale om allergier.

Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt.