

# Menukort



## Åbningstider

Mandag - tirsdag	LUKKET
Onsdag - lørdag	17:00 - 21:00
Søndag	10:00 - 15:00



## Faste arrangementer hver uge

Torsdags langbord hver torsdag kl. 18:00  
Bjergbrunch hver søndag kl. 10:00

Der er kørestolsadgang til Restauranten og Caféen - benyt tårnindgangen og tag elevatoren.

# GlamsBjergHus



Søndergade 3 ♦ 5620 Glamsbjerg ♦ Tlf. 64 72 14 09  
mad@glamsbjerghus.dk ♦ www.GlamsBjergHus.dk





# Aftenmenu

Serveres fra 17:00 - 21:00

Månedens menu 3 retter DKK 300,-  
Spørg tjeneren

Dansk bøf med bløde løg DKK 149,-

200g hakkebøf, serveres med hvide kartofler, bløde løg, skysauce og rødbeder

Stegt flæsk med persillesovs DKK 149,-  
Paneret og tørstegt flæsk med rødbeder og kartofler

Gammeldags kyllingesteg DKK 139,-  
Halv kylling med hvide kartofler, skysauce og agurkesalat

Helstegt rødspætte DKK 249,-  
Med hvide kartofler, persillesovs, citron og agurkesalat

Sørens stjernesked DKK 139,-  
Dampet og stegt rødspætte på smørristet brød med hjemmelavet rød dressing, rejer, grønne asparges, kaviar, citron og pynt

Bjerg-Burger DKK 139,-  
200g grillet bøf af oksekød, hjemmebagt brioche bolle, bacon, salat, cheddarost, tomat, agurk, syltet løg og burgerdressing serveres med grove pommes med dip. Også i vegetarversion med grøntsagsbøf. Vælg mellem salatmayo, aioli, remoulade og chilimayo  
Tilkøb ekstra dip DKK 5,-

Wienerschnitzel DKK 169,-  
Af 200g kalveinderlår serveres med brasede kartofler, ærter og smørsauce samt wienerdrenge (citron, kapers, peberrod og benfri sild)

Grillet ribeye steak DKK 239,-  
Af 250g oksekød, serveres med grove pommes frites, spidskål, cherrytomat.  
Vælg imellem bearnaise- eller pebersauce



## Aftenmenu





# Børnemenü

Børn op til 10 år

## Børneburger DKK 99,-

100g oksekød, brioche bolle, salat, tomat, agurk og ketchup.

Serveres med pommes frites med ketchup

## Pommes frites DKK 39,-

Serveres med ketchup

## Kyllingenuggets DKK 49,-

Sprøde nuggets med pommes frites

## Fiskefilet DKK 59,-

Rødspættefilet med pommes frites og remoulade

## Valgfri dip DKK 5,-

Ketchup, salatmayo, aioli, remoulade og chilimayo

**Børn er velkomne, og vi har tænkt på dem!**

Trip Trap højstol

Malebøger og farveblyanter

Legetøj og spil til fri afbenyttelse

Puslefaciliteter på toilettet over for Receptionen



# Børnemenü





# Desserter

## Plums\* pandekager DKK 69,-

Hjemmelavede pandekager med vanilje og chokoladeis  
samt chokoladesauce

## Carstensens\* gammeldags æblekage DKK 59,-

med flødeskum og ribsgele

## Poulsens\* isdessert DKK 59,-

2 slags is med chokoladesauce, vaffel samt hvid chokolade drys

## Lauras\* brownie med valnødder DKK 69,-

Hjemmelavet brownie med 1 kugle vaniljeis og hindbærcoulis

\* Brdr. Niels og Frederik Plum grundlagde Gæstgivergaard i 1884,  
her hvor GlamsBjergHus nu står

\*W.A. Carstensen ejede og drev Glamsbjerg Hotel fra 1907-1947

\*Jens Poulsen er ejer af GlamsBjergHus

\* Laura er navnet på kokken i tv-serien Matador såvel som  
daglig lederen på GlamsBjergHus



# Desserter





# Drikkevarer

## Sodavand

Cola - Cola Zero - Fanta - 7 Up - Schweppes Lemon - Cocio - DKK 35,-

Danskvand - Danskvand med citrus - Kildevand - DKK 20,-

## Økologisk saft fra Søbogaard DKK 40,-

Hyldeblomst - Æblemost - Appelsin

## Fadøl

Carlsberg - Lys gylden favorit. 4,6 % Lille DKK 35,- / Stor DKK 50,-

Ale No 16 - Mørk med malt og humle fra Bryggeriet Refsvindinge. 5,7%

Indslev Hvid Hvede - Frisk og citrusagtig fra Indslev Bryggeri. 4,4 %

Lille DKK 40,- / Stor DKK 55,-

Willemoes alkoholfri IPA - flaskeøl fra Bryggeriet Vestfyn 33 cl DKK 35,-

## Varme drikke

Estate Coffee økologisk kaffe - Tres Flores - fra kafferisteri i Haarby

Vi friskkværner hele kaffebønner, for at beholde de perfekte smagsnoter

Espresso DKK 30,-

Americano DKK 30,-

Caffé latte DKK 35,-

Cappuccino DKK 35,-

NuTe - nytænkende skandinavisk økologisk te

Spørg tjeneren om det store udvalg

Enkel kop te DKK 30,-

Tepotte (Til 2 pers. eller til de ekstra tørstige) DKK 50,-

Varm kakao med flødeskum DKK 40,-





# Vinkort

## Hvidvin

**Feudi di San Marzano, Sauvignon Malvasia Bianco Salento**

Flaske DKK 225,- ♦ Glas 10 cl. DKK 45,-  

*Aromaer af fersken, passionsfrugt og eksotiske frugter*

**Romeo & Juliet Passimento Bianco** Flaske DKK 335,-  

*Elementer af citrus, mandler, fersken og abrikoser med et snert af sødme*

**Laroche Petit Chablis** Flaske DKK 735,-  

*Delikate toner af mynte, hvide, vilde blomster, citrusfrugter og ferskner*

## Rosévin

**Bernard og Olivier Coste, Domaine Montrose Rosé**

Flaske DKK 235,- ♦ Glas 10 cl. DKK 55,-  

*Nuancer af røde bær som hindbær, jordbær og en sart aroma af ferskner*

**Tramari Rosé di Primitivo** Flaske DKK 325,-  

*Let, delikat og saftig*

## Rødvin

**Feudi di San Marzano, Negroamaro** Flaske DKK 225,- ♦ Glas 10 cl. DKK 45,-  

*Frugtrig med toner af krydderier og syltede bær*

**Missetti Negroamaro Primitivo** Flaske DKK 250,-  

*Charmende duft af frugt og krydderi. Fyldig, intens og saftig*

**Romeo & Juliet Passimento Rosso** Flaske DKK 335,-  

*Lækre toner af blomster, moreller og mørke bær*

**Cline Family Cellars, Zinfandel** Flaske DKK 375,- 

*Toner af friskplukkede vilde bær, mørk chokolade, vanilje og egetræ*

**Eduoard Delaunay, Septembre Bourgogne Pinot Noir** Flaske DKK 635,-   *Frisk,*

*med let krydrede nuancer og en smule træ*

**Casal Busól, Amarone della Valpolicella** Flaske DKK 795,-  

*Toner af rosin, sveske, brombær og elegant krydderi*





## Dessertvin

Late Harvested Muscat, Brown Brothers Flaske DKK 335,- 


*Fyldig og frisk smag - anbefales til de fleste desserter*

## Prosecco & Champagne

Prosecco Treviso Brut Flaske DKK 375,- 

*God kombination af tørhed og frugtsødme*

## Louis Roederer Brut Vintage Champagne

Flaske DKK 1.200,- 

*Pragtfuld balance mellem friskhed, fasthed, fylde og velour*


## Portvin

Ramos Pinto, Porto Tawny

Flaske DKK 425,- ◊ Glas DKK 40,- 

*Duft af tørre frugter, nødder, appelsiner, svesker, hindbær og brombær*

## Ramos Pinto, Late Bottled Vintage Port

Flaske DKK 635,- ◊ Glas DKK 60,- 

*Aromaer af moden frugt*





# En lille én til kaffen

Afrund en festlig middag med en lille én til kaffen,  
til desserten eller efter en lang dag.

## Baileys DKK 35,-

Irsk likør baseret på whisky og fløde - rund og fyldig, smagt til med  
kakaokerner og vaniljestænger

## Cognac 3 cl

Frapin 1270 DKK 40,-

Stor dybde – med smag af brændte mandler og rosiner

Renault VSOP Carte Noire DKK 60,-

Harmonisk blanding, der giver en perfekt balance mellem krystalliserede  
frugter, vanilje og lette egetræs aromaer med noter af honning, tør figen  
og appelsinblomst

François Voyer XO Cru de Cognac DKK 90,-

Karakter af vanilje og tørre frugter, med toner af krydderier,  
syltede frugter og cedertræ

## Snaps 3 cl DKK 35,-

### Linie Aquavit

Eksklusiv norsk akvavit som er verdenskendt for sin rejse rundt om jorden.  
Lagret på sherryfade og fragtet som dækslast på en 4 måneder lang rejse.  
Gylden farve og enestående smag

### Brøndums Snaps

En ren og krystalklar kommenakvavit — der er klar både i smagen og i glasset!  
Akvavitten har en let og tør krydret duft af kommen og lakrids

## 1-Enkelt DKK 35,-

En elegant og moderne bitter med en enkel og fint afrundet smag

## Gammel Dansk DKK 35,-

Dansk bitter med en kraftig og lang bitter smag

