

DYRBY'S

VI ELSKER AT GIVE VORES GÆSTER EN GOD OPLEVELSE

For at kunne leve op til ovenstående, samt at yde den bedst mulige service, har vi besluttet følgende: Ved ikke forudbestilte selskaber over 12 personer kan der max vælges tre forskellige hovedretter af hensyn til øvrige gæster og for at sikre en god servering. Lever vi ikke op til dine forventninger, så kald på tjeneren! Vi løser problemet med det samme – imorgen er det for sent.

Vi glæder os til at give jer den oplevelse I fortjener.

Velbekomme!

Lene & Ole

TORS DAG-FREDAG- LØRDAG AFTEN

"Du & Jeg Menu"

2 x 200 gr steak af Canadisk Angus kvæg. Serveres med dagens kartoffel og garniture, samt whisky- eller bearnaise sauce. Dertil 1/1 flaske vin - vælg mellem husets hvid-, rød- eller rosevin.

Samlet pris 550.-

ÅBNINGSTIDER

	Cafe	Køkken
Mandag-Lørdag	10.00-22.00	10.30-21.00
Søndag	11.00-18.00	11.00-17.00

DYRBY'S

BRUNCH MANDAG-FREDAG

Brunchtallerken (min 2 personer) pr kuvert **109.-**

Røræg, bacon, brunchpølser, blåbær skyr, krydderskinke, salami med hampfrø fra det lokale Møldrup Gods, brie, frugt, amerikansk pandekage. Hertil brød, smør, the og filter kaffe ad libitum.

Tilkøb af appelsin / æblejuice pr glas **25.-**

Mimosa pr glas **45.-**

Brunch Buffet lørdag & søndag pr kuvert **159.-**

Røræg, brunchpølser, lun postej med ost, frugt, amerikanske pandekager, små basser og salat. Hertil brød, smør, the og filter kaffe ad libitum.

Tilkøb af special kaffer: pr kop **10.-**

Pga. covid-19 har vi midlertidigt fjernet buffeten fra menuen.

DE LETTE (10.30-17.00)

Dyrby's Hotdog **59.-**

Krondyrspølse fra Slagter Erlandsen, brioche brød, remoulade, sennep, ketchup, tyttebærkompot og flæskesvær.

Croissant m/ Reje **89.-**

Hjemmebagt croissant, rejer (shrimps), salat, tomat, agurk, dressing og citron.

Croissant m/ Hønsesalat **89.-**

Hjemmebagt croissant, hjemmelavet hønsesalat (chicken salad), salat, agurk, tomat, ananas og bacon.

Croque Monsieur **89.-**

Fransk toast med røget skinke, ostecreme, ost og dijonsennep.

Tilføj spejlæg **+20.-**

SANDWICHES **89.-**

Alle sandwiches serveres med salat, rødløg, peberfrugt, tomat og agurk. Sandwichbrød leveres af

Bager Riget i Herning. Vælg mellem:

Kylling, ananas, soltørret tomat, philadelphia og pesto (chicken).

Serrano skinke, parmigianoost og pesto (proscuitto).

Røget laks, philadelphia og guacamole (smoked salmon).

Nachos med cheddarost **79.-**

Serveres med guacamole, salsa og creme fraiche

Tilføj kylling: **+20.-**

Ekstra dip, pr stk **+10.-**

Steak Fries med hvidløgs mayo **40.-**

Dagens Suppe / Soup of the Day **79.-**

Gammeldags Modnet Sild **69.-**

Sild (herring) serveret med rugbrød, løg, kapers, æg og karrysalat.

DYRBY'S

ALL DAY MENU

Pariserbøf **129.-**

275 gr. hakkebøf, rødbeder, rå løg, peberrod, kapers, picklessalat og rå æggeblomme.

275 gr of beef, beetroot, onion, horseradish, capers, pickles and raw egg yolk.

Ekstra æggeblomme: **+10.-**

Stjernesnud **129.-**

To stegte fiskefileter, en kogt fisk, rejer, røget laks, kaviar, asparges og hjemmelavet dressing.

Fried fish, cooked fish, shrimps, smoked salmon, caviar, asparagus and homemade sauce.

Dyrby's Clubsandwich **129.-**

Grillet kyllingefilet, bacon, toastbrød, salat, karry/mango dressing. Serveres med steak fries og chilimayo.

Grilled chicken, bacon, toast, salad, curry/mango sauce, steak fries and chilimayo.

Pasta m/ Laks **129.-**

Bagt laks, asparges, pesto, rødløg, revet gulerod og porrer i citron/kryddersauce.

Fettucini, baked salmon, asparagus, pesto, red onion, carrot and leek in a spiced lemon sauce.

Pasta m/ Kylling **129.-**

Peberfrugt, rødløg, revet gulerod og porrer i tomat sauce.

Fettucini, capsicum, red onion, carrot and leek in a tomato sauce.

Caesar Salat **129.-**

BBQ marineret kylling, salat, bacon, croutoner, parmesan, tomater, hjemmelavet caesar dressing, brød og smør.

Grilled chicken, salad, bacon, croutons, parmesan, tomato, homemade sauce, bread and butter.

Salat m/ Varmrøget Laks **129.-**

Grøn salat, løg, æg, mozzarella, varmrøget laks, bønner, cherrytomater, balsamico og brød.

Salad, onion, egg, mozzarella, smoked salmon, beans, tomato, balsamic and bread.

Gammeldags Bøfsandwich **129.-**

275 gr bøf, brun sovs, rå og ristede løg, rødbeder, agurkesalat, ketchup, sennep, remoulade og steak fries.

275 gr of beef, gravy, raw and crispy onions, beetroot, pickles, ketchup, mustard, remoulade and steak fries.

DYRBY'S

BURGERE

Alle burgere serveres med salat, tomat, agurk og rødløg i rustikt brød smurt med miraclewhip.

Serveres med steak fries og hvidløg- eller chili mayo.

<i>Bacon/Cheese 200 gr.</i>	129.-
<i>400 gr bøf:</i>	+30.-
<i>Kylling</i>	129.-
<i>Vegetar med falaffel</i>	129.-
<i>Pulled Pork</i>	129.-
<i>Lene Dyrby's Favorit</i>	149.-
<small>275 gr. bøf serveret i brioche bolle med bearnaise mayo, stegte løgringe, cheddarost, tomat, agurk, salat.</small>	
<i>550 gr bøf:</i>	+30.-

NEDENSTÅENDE SERVERES HELE DAGEN

<i>Franskbrød med mellemlagret eller stærk ost</i>	36.-
<i>Grov bolle med smør</i>	25.-
<i>Grov bolle med mellemlagret eller stærk ost</i>	36.-
<i>Croissant</i>	25.-
<i>Kager (se udvalget i kagekøleren)</i>	fra 32.-

BØRNE MENU (OP TIL 12 ÅR)

<i>Fiskefilet med pommes frites</i>	69.-
<small>Fried fish with fries</small>	
<i>Burger med pommes frites</i>	69.-
<small>Hamburger with fries</small>	

DYRBY'S

DYRBY'S FORRETTER (17.00-21.00)

Rejer på salatbund m/aspargesdressing **79.-**

Røget Grand Crü Laks på salatbund m/ balsamicocreme **79.-**

Carpaccio m/ salat, parmigiano, pinjekerner og olivenolie **79.-**

Snackkurv (single eller double) **59.- / 99.-**

Tre løgringe, to mozzarella sticks, to chili pepper tops, spiced fries, hvidløgs mayo og sød chili sauce

Dagens Suppe / Soup of the Day **79.-**

HOVEDRETTER (17.00-21.00)

VORES STEAKS ER FRA 100% RACERENT ANGUS KVÆG.

En kødkvægsrace som er specielt anerkendt for den gode kødsmag. Kvæget går på store grønne vider i Canada og græsser året rundt indtil de 120 dage før slagting kommer på en kornblanding som giver optimeret marmorering og mørhed. Konceptet består af fem farme/familier der med kvalitet som varemærke producerer hormon og antibiotika fri kød.

Steak m/ fedtkant, 200 gr **199.-**

Steak m/ fedtkant, 300 gr **249.-**

Ribeye, 300 gr **249.-**

Steaks serveres med dagens kartoffel og garniture samt hjemmelavet whisky- eller bearnaise sauce.

Dyrby's Eldogryde **179.-**

Mørbradgryde med kartoffelmos og steak fries

Stew with pork tenderloin, mashed potatoes and fries

DESSERT

Bananasplit **69.-**

Pandekager med is **69.-**

Lun æbletærte med is **69.-**

DYRBY'S

ØL & VAND

<i>Grimbergen Double</i>	40.- / 60.-
<i>Carlsberg Pilsner/Tuborg Classic</i> 25 cl 30.- / 50 cl 55.- / 75 cl 75.-	
<i>Carlsberg Nordic (0,5%)</i>	35.-
<i>Jacobsen IPA</i>	45.-
<i>Jacobsen Brown Ale</i> flaske	45.-
<i>1664 Kronenbourg Blanc, fad 50 cl</i>	60,-
<i>Gæstefadøllen - Spørg tjeneren for info</i>	
<i>Somersby Apple Cider</i>	45.-
<i>Crabbies (ginger beer)</i>	55.-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Lemon, Danskvand</i>	25.- / 40.- / 55.-
<i>Ramlösa (still) 80 cl</i>	35.-
<i>Carlsberg Kildevæld 50 cl</i>	25.-

DRINKS & COCKTAILS

<i>Aperol Spritz</i>	65.-
<i>Espresso Martini</i>	65.-
<i>Pina Colada</i>	65.-
<i>Gin Hass</i>	65.-
<i>Mojito</i>	75.-
<i>Long Island Ice Tea</i>	90.-
<i>Strawberry Daiquiri</i>	75.-

DYRBY'S

KOLDE FRISTELSER

Vitaminbomber **40.-**

Jordbær/banan/appelsinjuice

Mango/hindbær/appelsinjuice

Jordbær/ingefær/æblejuice

Milkshakes **40.-**

Vanilie, chokolade, jordbær, mars, snickers, bananasplit

Blendet Iskaffe *Alm.* **40.-**

Blendet Iskaffe med choko/orange eller mint **45,-**

Søbogaard **40.-**

Hyldeblomst, solbær, rabarber, citrus/lemonade, hindbær, jordbær, blåbær

KAFFE

Espresso **25.-**

Espresso Kickstart (med flødeskum og ahornsirup) **30.-**

Cappucino **38.-**

Latte **38.-**

Latte Choko **40.-**

Latte Kickstart (med flødeskum og ahornsirup) **42.-**

Latte Macchiatto **34.-**

Cortado **28.-**

Americano **28.-**

Stempelkande (6 kopper) **100.-**

Filter Kaffe, pr kop **25.-**

Chai Latte **34.-**

The, pr krus **25.-**

Earl Grey, Æble/Kvæde, Grøn Sencha, Skovbær, Mint/Lakrids

Sirup til kafferne **5.-**

Karamel, Kokos-, Ahorn, Vanilie, Hasselnød

Cantuccini, 4 stk **5,-**

DYRBY'S

VARME DRIKKE

<i>Irish Coffee (whiskey, kaffe, brun farin, flødeskum)</i>	50.-
<i>Italian Coffee (amaretto, kaffe og flødeskum)</i>	50.-
<i>French Coffee (grand manier, kaffe og flødeskum)</i>	50.-
<i>Mexican Coffee (tequila, kahlua og kaffe)</i>	70.-
<i>Baileys Coffee (baileys, kaffe og flødeskum)</i>	50.-
<i>Choko Dark/Choko White</i>	32.-
<i>Varm Kakao m/ flødeskum</i>	32.-
<i>Choko Orange</i>	40.-
<i>Choko Mars</i>	40.-
<i>Choko Bounty</i>	40.-
<i>Choko Mokka</i>	40.-
<i>Mokka Orange</i>	40.-

DYRBY'S

HUSETS VINE

Hvid Fortant Coastal Chardonnay, Pay's d'Oc, Frankrig

Fortant Chardonnay har en lys halmgul farve. Duften er kraftig og raffineret, med intens aroma af pærer, figner, ananas og ristede hasselnødder, der diskret rundes af med toner af honning. Smagen er blød og cremet, med behagelig livlighed, toppet med noter af figner og vanille.



Rød Fortant Coastal Cabernet Sauvignon, Pay's d'Oc, Frankrig

Fortant Cabernet Sauvignon har en elegant rødviolet farve og Cabernet Sauvignons karakteristiske aroma af solbær og røde og grønne peberfrugter. Smagen har en perfekt balance mellem kraft og blødhed. Smagen af røde sommerfrugter mixes behageligt med vanille og fremhæver friskheden der efterfølges af en bemærkelsesværdig lang eftersmag.



Rosé Fortant Merlot Silky Bottle Rosé Pay's d'Oc, Frankrig

Denne Fortant Merlot Rosé har en klar rosa farve. Aromaen er behagelig intens, og indeholder toner af røde frugter og en elegant sødme. Smagen er fyldig og sød med en dejlig friskhed.



Pr. glas	55.-
1/2 flaske	129.-
1/1 flaske	219.-

DYRBY'S

HVIDVIN

Peter & Peter, Zeller Riesling Feinherb, Tyskland glas **65,-** flaske **239,-**

"Feinherb" er et forholdsvis nyt begreb, og er det tyskerne kalder deres hvidvine, når de ikke er helt tørre. Peter & Peter Zeller Riesling Feinherb er fremstillet af håndplukkede druer fra de mest gunstige skråninger i Zell. Vinen er elegant, med aroma af modne ferskner og abrikoser. En lækker Riesling som byder på en stor oplevelse!

Kia Ora, Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand flaske **349,-**

Kia Ora er funkende klar i glasset med grønt skær. En herlig frisk duft med typiske noter af hyldeblomst og friske grønne druer. Smagen er fyldt med frugt. En fremragende ledsager til sommersalater og fiskeretter.

Bouchard Aîné & Fils Chablis, Chardonnay, Frankrig flaske **450,-**

Vinen har en lys gylden farve og en intens bouquet med mandarin og ananas der blidt fremhæves med noter af friske mandler. Smagen er frisk og overdådig med lige tilpas mineralitet og en lang vedvarende eftersmag.

Dopff au Moulin Riesling Traditionelle, Frankrig flaske **255,-**

Dopff au Moulin Riesling tilbyder en elegant frugtagtig aroma med bl.a. lemon, grape og fersken, men også noter af hvide blomster. Smagen er tør, intens og frisk, med god fyldig struktur.

RØDVIN

Millstream Shiraz Viognier, Sydafrika flaske **229,-**

De forførende krydrede noter af Shiraz spiller harmonisk sammen med de violette undertoner fra Viognier og kulminerer i en skøn overflod af smagsindtryk.

Bouchard Aîné & Fils, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig flaske **299,-**

Duften har toner af kirsebær, brombær, hindbær, viol, og træfler. Smagen er elegant og feminin med en medium syre og tilsvarende tannin, som giver vinen en flot nerve samtidig med, at den har en vis struktur og intensitet.

Willunga 100 Grenache, Australien flaske **399,-**

Vinmageren bag Willunga 100 er den unge og fremadstormende Steve Pannel, der af førende kritikere betragtes som en ægte "rising star" i branchen. Han formår, at skabe vine, der på en gang er tro mod områdets terroir og samtidigt har et moderne og udtryksfuldt snit med fokus på frugt og friskhed.

Zin-Phomaniac, Sonoma Reserve Zinfandel, Californien flaske **450,-**

Vinen har et harmonisk udtryk med mørke frugter og subtile nuancer fra de 12 måneders fadlagring. Farven er dyb rød og smagen er stor og fyldig, med aromaer af tobak, cola, blomme og nellike. Vilde hindbær, blommer, kirsebær og mørk sirup suppleres med noter af hvid peber, anis og nellike i den krydrede vedholdende eftersmag.

Zonin Valpolicella Ripasso DOC Superiore flaske **349,-**

Denne Ripasso Valpolicella Superiore er særdeles tiltalende og velafbalanceret med en intens rubinrød farve og en kompleks aroma med et væld af noter som f.eks. kirsebær og kakao. Smagen er fin og fyldig med en god struktur, der afsluttes med en behagelig krydret eftersmag.

ROSE

Hans Baer Merlot Rosé flaske **229,-**

Hans Baer Merlot Rosé har en lysende lyserød farve og en intensiv frugt aroma. Smagen har en fin friskhed, med aromaer af saftige frugter. En meget harmonisk og velafbalanceret vin. Intensiv og vedvarende.

MOUSSERENDE / CHAMPAGNE

Zonin Prosecco 1821 DOC Brut 20 cl flaske **60,-**

Zonin Prosecco Cuvée 1821 Spumante Brut har en klar strågul farve med små delikate bobler. Duften er intens, frugtig og aromatisk med et hint af æble. Smagen er frisk med et delikat strejf af mandel, hvilket er karakteristisk for druen Glera, som denne Prosecco er produceret på.

Dopff Cremant D'Alsace Cuvée Julien Brut flaske **295,-**

Vinen har en lys gylden stråfarve, med en jævn strøm af fine bobler. Aromen er fyldig og blomsteragtig. Smagen er tør, fyldig, og elegant mousserende med god længde.

Moscato Conti d'Elsa Spumante VSQ, Italien flaske **299,-**

Moscato er den klassiske mousserende vin fra Piemonte i Italien. Det er udelukkende Moscato Bianco druen, der anvendes og den giver vinen dens karakteriske skønne frugtagtige aroma.

Lanson Black Label Brut, Champagne, Frankrig flaske **499,-**

Lanson Black Label Brut har en indtagende frisk, fyldig og frugtig bouquet med toner af citrus, hvide blomster og abrikos. Farven er skinnende, klar med strågule strejf. Vinen er livlig med fine perlende bobler. Smagen har stor fylde, kraft og elegance.

Dom Pérignon 2010, Frankrig flaske **2.500,-**

Det første indtryk af Dom Pérignon er en frisk, krystallisk og skarp duft, der afslører en unik verden med hints af hvid peber og gardenia. Vinens modenhed fremtoner herefter blidt. I munden fornemmes en direkte optakt til en kernesund rundhed, der synes at skyde op som en plante. Noter af anis og tørret ingefær glider over frugtskind af pære og mango, og skaber en effekt, der er mere håndgribelig en sanselig. Finalen folder sig ud, for herefter at falde til ro, moden, afslappet og vidtøftig.

Lanson Le Clos Extra Brut 2007, Frankrig flaske **3.000,-**

Lanson Clos Vintage 2007 Champagne har en bleg gylden farve med en fin strøm af bobler. Den har en vifte af træagtige aromaer, hvor modne frugter flettes med noter af smør, vanilje og hasselnødder, afbrudt af et lille strejf røg. Smagen er fyldig med koncentreret frugtsmag kombineret med ristede noter af kiks. Eftersmagen forbliver frisk med en imponerende længde, der afspejler druernes ædle oprindelse.