

# 3-retters på tallerken 349,-

Vælg mellem:

Forretter:

Rimmet laks

Brøndkarsecreme - syltede løg – Frissésalat - Skilt kefirauce

Fermenteret griseinderlår

Miso-emulsion - Ribs - Ristet hasselnød

Oksecarpaccio

Trøffelcreme - Ristede pinjekerner - 12 mdr. havgus

Hovedretter:

Confiteret grisebryst

Brændt persillerod - Æble - Syltet kål - Timian-flødesauce

Kalvefilet

Confiteret løg - Årstidens sauter - Oksemørbrad (+50,-) - Brunet jordskok – Hokkaido - Sauce med røget marv

Dyrekølle (+75)

Stegte svampe - Tyttebær – Selleri - Vildtsauce med trøffel

Desserter

Chokoladebrownie

Hjemmelavet vaniljeis - Råmarinerede bær – Karameltuille

Hvid chokolademousse

Rødbedesorbet - Lakrids - Brændt hvid chokolade – Dild

Citrontærte

Brændt marengs - Ristet pistacie - Serveres med sorbet

# Færgetroens Sæsonbuffet

## Forretter

Bagt torsk med urtecreme og sprødt  
Bedecarpaccio med Kirks gedeost  
Unghanerulle med urtefars, svampecreme og syltede løg  
Taskekrabbesalat med syltet fennikel

## Hovedretter

Hvedekernesalat med syltet hokkaido  
Årstidens grønne salat med krydderurte-vinaigrette  
Confiteret grisebryst  
Helstegt kalvefilet af dansk kalv  
Rodfrugter bagt med rosmarin  
Stegte kartofler med timian  
Rødvinsauce

## Desserter

Chokoladebrownie  
Hasselnøddemousse  
Syltede bær  
Creme anglaise

## Natmad

Klassiske hotdogs pr. pers. 75,-  
Røde pølser - Ketchup - Remoulade - Sennep - Rå løg - Ristede løg - Syltede agurker

Hjemmelavet pizza pr. pers. 119,-  
Kokkens pizza i klassisk italienske såvel som nytænkende kombinationer med hjemmelavet tomatsauce

Aspargessuppe pr. pers. 65,-  
Med kød og melboller

**449,- pr. pers.**