

Frokost 12-16

Færgetroens stjernesud 199,-

På hjemmebagt foccacia

Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli

Helstegt rødspætte 279,-

Med vores fiskesauce & kogte kartofler

Færgetroens rejecocktail 129,-

Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citron-mayo

Luksus rejemad 139,-

På hjemmebagt foccacia

Håndpillede rejer – Urtemayo – Karse – Citron

Moules Frites 199,-

Hvidvindampede blåmuslinger i cremet sauce.

Serveres med pommes frites & aioli.

Fisketallerken (min. 2 pers.) 299,- pr. pers.

½ hummer – Laksesalat – Dagens fisk – Tatar sauce

Gold Selection Caviar 30g 699,-

Blinis – Creme Fraiche – Purløg – Finthakkede rødløg

Perfekt til 2 personer

Kartoffelmad med nye danske kartofler 119,-

Avokado – Radise – Ramsløg – Blå kartoffelchips –

Friskrevet trøffel fra Mariager

Moderne smørrebrød 2 stk. 189,-

Med charcuteri fra Rævhede Naturprodukter efter sæsonen

**Ved bestilling af forskellige retter kan der forventes lidt ventetid*



Klassisk Wienerschnitzel 219,-

Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce med kapers

Pariserbøf 179,-

Hakkebøf på ristet brød - Hakket løg - Kapers - Peberrod - Rødbede - Æggeblomme

Håndskåret kalvetatar 199,-

*Trøffelcreme - Syltede rødløg - Puffede hvedekerner - Sprød frisésalat
Serveres med grove fritter
(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

Nordisk Charcuteribræt (min. 2 pers.) 169,- pr. pers.

3 slags charcuteri fra Rævhede Naturprodukter - 2 slags oste fra Arla Unika & diverse hjemmesylt. Serveres med hjemmebagt foccacia & smør

Svampeburger 189,-

200g hakkebøf - Syltede bøgehatte - Stegte svampe - Fermenterede shiitake - Trøffelcreme - Brændt askebrød

200/300 g. Hakkebøf af Jerseykvæg 179/209,-

Hjemmepisket bearnaise - Ærter - Grove fritter

Dagens kage 129,-

Med hjemmelavet is og syltede bær

**Ved bestilling af forskellige retter kan der forventes lidt ventetid*



