

Aftenkort 17:30-21

Snacks

Rævhede skinke & soyamandler 79,-
Med trøffeldip

2 x Croquette af gris 79,-
Med citrusmayo

Hjemmelavet flæskesvær 79,-
Med urtecreme

3 for 199,-

Aperitif

André Clouet, Grande Reserve NV, Champagne
1 gl. 99,-

Ugens drink
99,-

Forretter

Ginmarineret laks 149,-

Rødbede – Rosenkål – Nashi pære

Færgetroens rejecocktail 129,-

Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo

Gold Selection Caviar 30g 699,-

Blinis – Creme Fraiche – Purløg – Finthakkede rødløg

(Perfekt til 2 personer)

Svampe 139,-

Brændt askebrød – Fermenteret emulsion – Brændt hvidløg –

Friske trøfler fra Mariager

Cremet trøffelrisotto 119,-

Syltede jordskokker – 50% fløde fra Arla Unika

Håndskåret kalvetatar 129,-

Trøffelcreme - Syltede rødløg - Puffede hvedekerner - Sprød Frisésalat

(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)

Confiteret grisebryst 149,-

Røget æble – Timian – Grillet løg

Bøgerøget krondyrkølle 159,-

Urtecreme – Syltede bøgehatte – Arla Unika Havgus –

Ristede pinjekerner

Hovedretter

Helstegt rødspætte 299,-
Med vores fiskesauce & kogte kartofler

Skindstegt kulmule 299,-
*Æble – Spæk – Perlebyg
Serveret med pighvarsauce*

Dansk økologisk and 279,-
Kvæde – Appelsin – Andesauce

Cremet trøffelrisotto 199,-
Syltede jordskokker – 50% fløde fra Arla Unika

300g. Braiserede svinekæber 249,-
*Med knust kartoffel og hjemmesyltede rødløg i solbær & rødbede
(Tilkøb: 100g. svinekæber 69,-)*

Klassisk Wienerschnitzel 239,-
Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce

Jægerschnitzel 249,-
Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt

Krondyr Ragout 229,-
Serveret med knust kartoffel

200/300 g. Hakkebøf af Jerseykvæg 179/209,-
Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter

250g steak af oksefilet 289,-
*Med stegte kartofler & dagens grønt.
Vælg mellem whiskysauce/bearnaise
(Tilkøb friskrevet trøffel 69,- / tilkøb grove fritter 29,-)*

300g. Dansk økologisk Dry-aged Ribeye 449,-
*Med stegte kartofler & dagens grønt.
Vælg mellem whiskysauce/bearnaise
(Tilkøb friskrevet trøffel 69,- / tilkøb grove fritter 29,-)*

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

Desserter

Kirsebærsorbet 119,-
Sprød ris – Mazarin

Iscreme på fårmælk 119,-
Yuzu – Kinesisk peber – Gran

Dagens kage 129,-
Med hjemmelavet is og syltede bær

Klassisk Crémé Brûlée 109,-
Sprødt rørsukker – Rabarberkompot

Oste fra Arla Unika
3 slags 105,-
5 slags 125,-
10 slags 185,- pr. pers. (min. 2 pers)
Serveres med salt, sprødt og sødt

Sæsonmenu



Ginmarineret laks

Rødbede – Rosenkål – Nashi pære

Armelle et Bernard Rion, Aligoté Cuvee Passion VV



Svampe

*Brændt askebrød – Fermenteret emulsion – Brændt hvidløg –
Friske trøfler fra Mariager*

Albina Rocca, Langhe Chardonnay



Confiteret grisebryst

Røget æble – Timian – Grillet løg

Confuren-Gindre, Coteaux Bourguignons



Dansk økologisk and

Kvæde – Appelsin – Andesauce

Camparo, Langhe Rosso



Kirsebærsorbet

Sprød ris – Mazarin

Castelnuovo Don Bosco, Malvasia Rosso Spumante



Iscreme på fårmælk

Yuzu – Kinesisk peber – Gran

Pierre Amadieu, Muscat Beaumes-de-Venise

Sætmenu priser

3 retter (Laks, And & Iscreme) 429,-

4 retter (Laks, Svampe, And & Iscreme) 499,-

5 retter (Laks, Svampe, And, Sorbet & Iscreme) 549,-

6 retter (Laks, Svampe, Gris, And, Sorbet & Iscreme) 599,-

Ønskes en anden ret, kan der byttes for et tillæg på 50,-

Vinmenu 269,-

Vinmenu 349,-

Vinmenu 429,-

Vinmenu 499,-

