

# 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,-

## Helaftens oplevelse

*1 glas Henriot Champagne & hjemmelavede snacks*

*6-retters sæsonmenu*

*Vinmenu*

*Kaffe m. sødt*

*1249,-*

## Forretter

Jordskokkesuppe 89,-

*Syltede jordskokker - Jordskokkechips*

Færgetroens Rejecocktail 129,-

*Håndpillede rejer - Frysetørret tomat - Frisésalat - Citronmayo*

Crement trøffelrisotto 119,-

*Syltede jordskokker - 50% fløde fra Arla Unika*

Håndskåret kalvetatar 129,-

*Trøffelcreme - Syltede rødløg - Puffede hvedekerner - Sprød Frisésalat  
(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

Carpaccio 129,-

*Ristet solsikkekerner - Urtecreme - Havgus*

Carpaccio af kuller 149,-

*Ramsløg - Syltet fennikel - Grøn Tomat*

Kejserhat 129,-

*Persillerod - Svampestøv - Syltede svampe*

Kalvebrisler i flæskesvær 129,-

*Trøffel - Blegselleri - Skalotteløg*

# Hovedretter

Helstegt rødspætte 299,-  
*Med vores fiskesauce & kogte kartofler*

Færgetroens Stjernes kud 239,-  
*På hjemmebagt foccacia*  
*Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli*

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

300g. Braiserede svinekæber 249,-  
*Med knust kartoffel – Syltede rødløg*  
*(Tilkøb: 100g. svinekæber 69,-)*

Klassisk Wienerschnitzel 249,-  
*Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce*

Jægerschnitzel 249,-  
*Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt*

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,-)*

Helstegt okse 249,-  
*Sprødt oksebryst – Rabarber – Saltbagt bede – Morkelsauce*

300g. Ribeye Steak 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

Citronfromage 89,-  
*Med flødeskum*

Rødbedesorbet 119,-  
*Hvid chokolademousse – Dild – Lakrids*

Iscreme af jordskokker 119,-  
*Hasselnød – Saltet karamel – Sne*

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

## Carpaccio af kuller

*Ramsløg – Syltet fennikel – Grøn Tomat*

*Armelle et Bernard Rion, Aligité Cuvee Passion VV. Bourgogne*



## Kejserhat

*Persillerod – Svampestøv – Syltede svampe*

*Brutucão Family Vineyards, Chardonnay. Californien*



## Kalvebrisler i flæskesvær

*Trøffel – Blegselleri - Skalotteløg*

*C. Von Nell-Breuning, Pinot Noir. Mosel*



## Helstegt okse

*Sprødt oksebryst – Rabarber – Saltbagt bede - Morkelsauce*

*Montepeloso Alpha. Toscana*



## Rødbedesorbet

*Hvid chokolademousse – Dild – Lakrids*

*Weingut Gysler, Huzelrebe Auslese Riesling. Rheinhessen*



## Iscreme af jordskokker

*Hasselnød – Saltet karamel - Sne*

*D'Arenberg, Noble Mudpie. Adelaide Hills*

## Sætmenu priser

3 retter (Kuller, Okse & Iscreme) 429,-

4 retter (Kuller, Kejserhat, Okse & Iscreme) 499,-

5 retter (Kuller, Kejserhat, Brisler, Okse & Iscreme) 549,-

6 retter (Kuller, Kejserhat, Brisler, Okse, Sorbet & Iscreme) 599,-

Vinmenu 289,-

Vinmenu 369,-

Vinmenu 449,-

Vinmenu 529,-

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