

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,-

Hjemmelavet brød 19,-
Med smør

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

Cremet 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

**Alle forretter serveres med friskbagt focaccia & rørt smør*

Hovedretter

Helstegt rødspætte 299,-
Med vores fiskesauce & kogte kartofler

Færgetroens Stjernes kud 259,-
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
Brutucao 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,-