

# Færgetroens vinter menu

## Jordskokkesuppe

Syltede jordskokker - Jordskokkechips

*Vin: Jakob Jung, Riesling Classic. Rheingau ( Fl. 329,- )*

## Unghaneterrine

Trøffelcreme - Tyttebær

*Vin: Armelle et Bernard Rion, Aligoté Cuvee Passion*

*W. Bourgogne ( Fl. 349,- )*

## Braiseret svineskank

Knust kartoffel - Syltede græskar - Skysauce

*Vin: Donnafugata Tancredi. Sicilien (Fl. 599,- )*

## Lun æbletærte

Sorbet - Brændt hvid chokolade

*Vin: S.A. Prum, Riesling Kabinett. Bockstein ( Fl. 449,- )*

**KUN 349,-**

***Vinmenu med 4 gl.: 349,-***

*\*Gælder fra 17.30*



# Aftenkort fra 17:30

## Snacks

Croquette af tigerreje 79,-  
*Med citronmayo*

Jomfruhummerchips 79,-  
*Med urtecreme*

Rævhede skinke og soyamandler 79,-  
*Med trøffelcreme*

3 for 199,-  
*(Pr. pers.)*

Hjemmelavet brød 19,-  
*Med smør*  
*(Pr. pers.)*

## Forretter

Fægekroens Rejecocktail 129,-  
*Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo*

Jordskokkesuppe 119,-  
*Syltede jordskokker - Jordskokkechips*

Unghaneterrine 109,-  
*Trøffelcreme - Tyttebær*

Bao med aske 129,-  
*Kantarel – Østershat – Fermenteret creme*

Håndskåret kalvetatar 129,-  
*Trøffelcreme - Syltede rødløg - Rugbrøds crumble - Sprød Frisésalat  
(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)*

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

# Hovedretter

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

Færgetroens Stjernesud 259,-  
*På hjemmebagt foccacia*  
*Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli*

Braiseret svineskank 239,-  
*Knust kartoffel - Syltede græskar - Skysauce*

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,-)*

300g. Kalveribeye 349,-  
*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

Lun æbletærte 99,-  
*Sorbet - Brændt hvid chokolade*

Citronfromage 89,-  
*Med flødeskum*

Brownie 129,-  
*Med hjemmelavet is og syltede bær*

Oste fra Arla Unika  
*3 slags 105,-*  
*5 slags 125,-*  
*Serveres med salt, sprødt og sødt*

# IS

-Glutenfri



Vanilje



Jordbær



Brownie



Cappuccino



Chokolade



Hindbær/Lakrids



Pistacie



Saltet karamel

Frit valg 59,-

## Hjemmelavet krymmel (+10)

Frysetørret hindbær

Chokoladesauce

Tivolikrymmel (+3,-)

Brændt hvid chokolade

Saltkaramel

(ikke hjemmelavet)

# Færgetroens børnemenu

*\*Gælder kun børn op til 12 år*

Vi anbefaler:

Alle vores almindelige retter, kan bestilles som en børneret  
½ portion til ½ pris,

**Sprød panko-kylling 89,-**

*Vælg mellem kartofler og grove fritter  
Serveret med ketchup og sweet chili*

**Hakkebøf 99,-**

*Vælg mellem kartofler og grove fritter  
Serveret med ketchup og bearnaise*

**Fiskefilet 89,-**

*Vælg mellem kartofler og grove fritter  
Serveret med ketchup og remoulade*

**Børne is 49,-**

2 kugler is med vaffel og chokoladesauce

Tilkøb: 1 kugle hjemmelavet vaniljeis 15,-



# Diverse tilkøb

Brød & smør 19,-

Ketchup 6,-

## Hjemmelavet dip

Aioli 12,-

Remoulade 12,-

Urtemayo 12,-

Trøffelmayo 15,-

Grove fritter

*Til hovedretter 29,-*

*Alene 49,-*

Bearnaise 29,-

Friskrevet trøffel 69,-