

Sæsonmenu

Fra 17.30

Meunierestegt torsk

*Jomfruhummersauce - Fennikel - Dild - Rødbedechips
Vin: Jeff Carrel, Morillon Blanc, Sydfrankrig (fl. 429,-)*

Carpaccio af gule beder

*Kirks gedeost - Sprød kapers - Estragon
Vin: Bonnigal Clos de Beauce, Chenin Blanc (fl. 549,-)*

Laktosemørnet okse

*Bolchebede - Saltbagt selleri - Trøffelglace
Vin: Camparo, Langde Rosso, Piemonte (fl. 399,-)*

Jordkok

*Iscreme - Ristet hasselnød - Saltet karamel
Vin: Semillon Chenin, Chateau des Eyssards, Saussignac (50cl. fl. 389,-)*

399,-

Vin menu 4 gl. pr. pers.: 349,-

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

Færgetroens Rejecocktail 129,-

Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo

Meunierestegt torsk 149,-

Jomfruhummersauce - Fennikel - Dild - Rødbedechips

Carpaccio af gule beder 109,-

Kirks gedeost - Sprød kapers - Estragon

Bao med aske 129,-

Kantarel – Østershat – Fermenteret creme

Håndskåret kalvetatar 129,-

Trøffelcreme - Syltede rødløg - Rugbrødsrumble - 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

Laktosemørnet okse 249,-
Bolchebede - Saltbagt selleri - Trøffelglace
(Tilkøb friskrevet trøffel 65,-)

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

Jægerschnitzel 249,-
Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt

200/300 g. Hakkebøf 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

Jordskok 99,-

Iscreme - Ristet hasselnød - Saltet karamel

Sorbet af gule beder 89,-

Med æble & bagt marcipan

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

Remoulade 12,-

Urtemayo 12,-

Trøffelmayo 15,-

Grove fritter

Til hovedretter 29,-

Alene 49,-

Bearnaise 29,-

Friskrevet trøffel 69,-