

# Sæsonmenu

*Fra 17.30*

## Havtaskekæber

*Flowersprout - Røget beurre blanc - Ramsløg*

*Vin: Domaine Guerrin & Fils, Macon-Vergisson ( fl. 449,- )*

## Asparges

*Estragon - Fjordrejer - Hollandaise*

*Vin: Rainer Sauer, Silvaner, Franken ( fl. 349,- )*

## Dansk økologisk ribeye kappe

*Porre - Kål - Lys kalvesauce med æbler - Stegte kartofler*

*Vin: E. Pira & Figli, Langhe Nebbiolo ( fl. 599,- )*

## Rabarbersorbet

*Vaniljekage - Anis - Rabarbercurd*

*Vin: Braida Brachetto ( fl. 349,- )*

399,-

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

# Aftenkort fra 17:30

## Snacks

Beignet 79,-  
*Med gammelknas*

Krustade 79,-  
*Med loke & rævhedeskinke*

Sprødt kyllingeskind 79,-  
*Med urtecreme*

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

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

## Forretter

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

Havtaskekæber 159,-  
*Kål - Røget beurre blanc - Ramsløg*

Asparges 129,-  
*Estragon - Fjordrejer - Hollandaise*

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

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

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

## Hovedretter

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

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

Dansk økologisk ribeye kappe 269,-  
*Porre - Kål - Lys kalvesauce med æbler - Stegte kartofler*

Farseret kyllingebryst m. vingebein 209,-  
*Asparges - Sauce surp r me - Sennepskartofler*

Klassisk Wienerschnitzel 249,-  
*Pommes sauter -  rter - Wienerdreng - Brunet smørsauce*

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

200/300 g. Hakkebøf 179/209,-  
*Hjemmepisket bearnaise –  rter – 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

Rabarbersorbet 89,-  
*Vaniljekage - Anis - Rabarbercurd*

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

Matcha fondant 119,-  
*Med creme fraiche sorbet*

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,-

Aioli 15,-

Grove fritter

*Til hovedretter 29,-*

*Alene 49,-*

Bearnaise 29,-

Friskrevet trøffel 69,-