

# Frokost 12-16

Færgetroens stjernesud 259,-

*På hjemmebagt foccacia*

*Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli*

Helstegt Rødspætte 299,-

*Med vores fiskesauce & kogte kartofler*

Færgetroens rejecocktail 129,-

*Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citron-mayo*

Luksus rejemad 169,-

*På hjemmebagt foccacia*

*Håndpillede rejer – Urtemayo – Karse – Citron*

Klassisk Wienerschnitzel 249,-

*Pommes sauter – Ærter – Wienerdreng – Brunet smørsauce*

Pariserbøf 179,-

*Hakkebøf på ristet brød – Hakket løg – Kapers – Peberrod – Rødbede – Æggeblomme*

Håndskåret kalvetatar 179,-

*Trøffelcreme – Syltede rødløg – Rugbrødscrumble – Sprød frisésalat*

*(Tilkøb: Grove fritter 29,-)*

*(Tilkøb: friskrevet trøffel 69,-)*

Svampeburger 179,-

*200g hakkebøf – Syltede bøgehatte – Stegte svampe – Trøffelcreme – Brændt askebrød*

*\*Fås også vegetarisk*

*(Tilkøb: Grove fritter 29,-)*

200/300 g. Hakkebøf 179/209,-

*Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter*

Cæsarsalat 179,-

*Hjertesalat - Cæsardressing - Croutons - Sprød pankokylling - Parmesan  
Serveret med brød & smør*

Moules frites 199,-

*Hvidvinsdampede muslinger i flødelegeret sauce med grove fritter & aioli*

Dagens kage med friskkværnet kaffe 89,-

*(Tilkøb: Hjemmelavet vaniljeis 29,-)*

*\*Ved bestilling af forskellige retter kan der forventes lidt ventetid*

## Smørrebrød

Æg

*Med hjemmelavet citronmayo - Håndpillede rejer*

Fiskefilet

*Med hjemmelavet remoulade – Citron*

Oksespidsbryst

*Med hjemmelavet peberrodscreme – Pickles*

1 stk. 99,-

Én af hver til den sultne 249,-

Moderne smørrebrød 2 stk. 199,-

*Med charcuteri fra Rævhede Naturprodukter efter sæson*

# Frokost platte

1. Servering:

Marineret sild

½ æg med rejer

Fiskefilet med remo

2. Servering:

Lille bøf af Dansk kalvefilet med bløde løg

Frikadeller med rødkål

249,-

*Tilkøb:*

*2 oste fra Arla Unika med hjemmesylt og knas 59,-*

*Kaffe med kransekage 49,-*

*Kaffe med dagens kage 89,-*