

Sæsonmenu

Fra 17.30

Makrel i tomat

Røget makrel – Tomat kompot – "Tomatsauce"

Vin: Castilla Y León Raúl Pérez, Ultreia Godella, Bierzo



Okse carpaccio

Havgus – Knas – Rugbrød miso - Røget timian

*Vin: Markus Molitor, Einstern Pinot Noir, **MG**, Mosel*



Slipset af gris

Sæsons økologiske grøntsager fra Holmgårds Grønt – Sauce choron

Vin: Elio Altare, Dolcetto d'Alba, Piemonte



Arla Unika Loke

Glaskål – Hvidvin - Mandler

Vin: Weingut Von Hövel, Scharzhofberg Riesling Spätlese, Mosel



Blomme sorbet

Majs – Basilikum - Chokolade

Vin: Ramos Pinto, Tawny

Sætmenu priser

4 retter (Makrel i tomat, Okse carpaccio, Slipset af gris & Blomme sorbet) 399,-

5 retter (Makrel i tomat, Okse carpaccio, Slipset af gris, Arla Unika Loke & Blomme sorbet) 469,-

Winemenu 379,-

Winemenu 449,-

Aftenkort fra 17:30

Snacks

Polenta fritter 79,-
Med citronmayo

Arancini 79,-
Med tomat & aioli

Sprødt kyllingeskind 79,-
Med trøffelcreme
(Tilkøb: Friskrevet trøffel +19,-)

3 for 199,-
(Pr. pers.)

Hjemmelavet brød 19,-
Med smør
(Pr. pers.)
(Glutenfri brød 29,- pr. pers)

Forretter

Fægekroens Rejecocktail 129,-

Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo

Moules Frites 109,-

Hvidvinsdampede muslinger i flødelegeret sauce

Makrel i tomat 159,-

Røget makrel - Tomat kompot - "Tomatsauce"

Okse carpaccio 139,-

Havgus - Knas - Rugbrøds miso - Røget timian

Arla Unika Loke 109,-

Glaskål - Hvidvin - Mandler

Håndskåret kalvetatar 129,-

Trøffelcreme - Syltede rødløg - Rugbrødscrumble - Sprød Frisésalat

(Tilkøb friskrevet trøffel 49,-)

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

**Ved bestilling af glutenfrit brød er der en tillægspris på 29,-*

Hovedretter

Helstegt rødspætte 299,-
Med vores fiskesauce & kogte kartofler

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

Moules frites 229,-
Hvidvinsdampede muslinger i flødelegeret sauce med grove fritter & aioli

Slipset af gris 249,-
Sæsonens økologiske grøntsager fra Holmgaards grønt - Sauce choron

Rokkedahl kylling uden ben 209,-
Sæsonens økologiske grøntsager fra Holmgaards grønt - Nye kartofler - Sauce surpréme med morkler

Tournedos Rossini 349,-
300g oksemørbrad - Friskrevet trøffel - Foie gras - Sommergrønt
Med stegte kartofler og rødvinssauce

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 49,- / tilkøb grove fritter 29,-)

300g. Kalveribeye 349,-
Med stegte kartofler & dagens grønt.
Vælg mellem whiskysauce/bearnaise
(Tilkøb friskrevet trøffel 49,- / tilkøb grove fritter 29,-)

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



Desserter

Blomme sorbet 119,-
Majs - Basilikum - Chokolade

Brownie 129,-
Med hjemmelavet is og syltede bær

Vaniljeis 119,-
Jordbær - Malt - Peber

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