

Aperitif

Contratto Spritz <i>Contratto - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Contratto Bitter <i>Contratto - Appelsinjuice</i>	89,-
Margarita <i>Tequila - Triple Sec - Sugar cane - Limesaft</i>	109,-
Campari Spritz <i>Campari - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Limoncello Spritz <i>Limoncello - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Kir/Kir Royal <i>Creme de Cassis - Hvidvin / Creme de Cassis - Cremant</i>	89,-/109,-
Dry Martini <i>Gin - Vermouth</i>	109,-
Dirty Dry Martini <i>Gin - Lillet Blanc</i>	149,-

Snacks & bobler

Svampe toast <i>Med syltede bøgehatte & Thyborøn Rav</i>	79,-
Mini carpaccio <i>Med urtecreme & tørret oksehjerte</i>	79,-
Blinis <i>Med ørredrogn & Champagne</i>	79,-
En af hver snack pr. person	199,-
1 gl. Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux & 3 snacks <i>Pr. person</i>	249,-
1. gl Henriot, brut Souverain. Champagne & 3 snacks <i>Pr. person</i>	299,-
Hjemmelavet brød med smør pr. person <i>(Glutenfri brød 29,- pr. pers)</i>	19,-



Frokost 12-16

Færgetroens stjernesud <i>På hjemmebagt foccacia</i> <i>Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli</i>	269,-
Helstegt rødspætte <i>Med vores fiskesauce & kogte kartofler</i>	299,-
Luksus rejemad <i>På hjemmebagt foccacia</i> <i>Håndpillede rejer – Urtemayo – Karse – Citron</i>	179,-
Open clubsandwich med Rokkedahl kylling <i>Ristet foccacia - Salat - Karrymayo med mango & æble - Ristet Rævhede skinke - Blegselleri - Syltet radise</i> <i>(Tilkøb: grove fritter med aioli 29,-)</i>	149,-
Klassisk Wienerschnitzel <i>Pommes sauter – Ærter – Wienerdreng – Brunet smørsauce</i>	249,-
Pariserbøf <i>Hakkebøf på ristet brød – Hakket løg – Kapers – Peberrod – Rødbede – Æggeblomme</i>	189,-
Håndskåret kalvetatar <i>Trøffelcreme – Syltede rødløg – Rugbrødscrumble – Sprød frisésalat</i> <i>(Tilkøb: Grove fritter 29,-)</i> <i>(Tilkøb: friskrevet trøffel 49,-)</i>	179,-
Svampeburger <i>200g hakkebøf – Syltede bølgehatte – Stegte svampe – Trøffelcreme – Brændt askebrød</i> <i>*Fås også vegetarisk. *Fås også med glutenfrit brød +29,-</i> <i>(Tilkøb: Grove fritter 29,-)</i>	189,-
200/300 g. Hakkebøf <i>Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter</i>	189/229,-
Dagens kage med friskkværnet kaffe <i>(Tilkøb: Hjemmelavet vaniljeis 29,-)</i>	89,-

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

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



Smørrebrød

Æg <i>Med hjemmelavet citronmayo - Håndpillede rejer</i>	99,-
Fiskefilet <i>Med hjemmelavet remoulade – Citron</i>	99,-
Oksespidsbryst <i>Med hjemmelavet peberrodscreme – Pickles</i>	99,-
Én af hver til den sultne (pr. person)	249,-
Røget ål <i>Med rørræg - Purløg</i>	129,-
Moderne smørrebrød 2 stk. <i>Med charcuteri fra Rævhede Naturprodukter efter sæson</i>	199,-
Frokost platte	249,-
1. Servering: <i>Marineret sild ½ æg med rejer Fiskefilet med remo</i>	
2. Servering: <i>Lille bøf af med bløde løg Frikadeller med rødkål</i>	
Tilkøb til frokost platte:	
<i>2 oste fra Thise Mejeri med hjemmesylt og knas</i>	59,-
<i>Kaffe med kransekage</i>	49,-
<i>Kaffe med dagens kage</i>	89,-

