



AFTENKORT

SOMMER

FÆRGEKROENS WIENERSCHNITZEL

Wienerschnitzel af kalvefilet

Citron, ansjoser, peberrod, kapers, dertil årstidens grønt, pommes sauté og rødvinssauce

kr. 225,-

Hertil anbefaler vi vores Amber Lager

FÆRGEKROENS RØDSPÆTTE

Stegt rødspætte

Serveres med hvide kartofler, citron, persillesauce og hjemmelavet agurkesalat

kr. 245,-

Hertil anbefaler vi vores Blond Lager

AFTENPLATTE **kr. 235,-**

Marineret sild Med hakket løg og kapers • **Friteret rødspættefilet** Med remoulade, dild og citron • **Røget laks** Med purløgscreme
Hønsesalat Med sprød bacon • **Klassisk roastbeef** Med remoulade, peberrod og ristede løg

Forretter

Pillede fjordrejer (efter sæson) **Dagspris**

Serveres med toast, dild og citron. 50 g eller 75 g.

Røget laks **kr. 110,-**

Serveres med purløgscreme

Hummersuppe. **kr. 115,-**

Flødelegeret hummersuppe med stykker af hummerkød

Blåmuslinger. **kr. 105,-**

Dampet i øl, hvidvin og urter

Cæsarsalat **kr. 98,-**

Serveres med pinjekerner, brødcroustons og revet parmesan

**Færgeskroens cremede øko
burrata mozzarella** **kr. 125,-**

Serveres med avocado, tomat, rødbeder, frisk basilikum og pinjekerner

Bryghustallerken **kr. 125,-**

Variert charcuteri fra danske producenter og hjemmelavede specialiteter

Avocado på ristet surdejsbrød **kr. 110,-**

Serveres med tomat, smilende æg og håndpillede rejer

Hovedretter

Lammeskank braiseret i øl og æblemost . . . **kr. 215,-**

Serveres med kartoffelpure, syltede urter og lammesauce tilsmagt med husets Amber Lager

Oksemørbrad **kr. 255,-**

Serveres med husets bearnaisesauce, sommergrønt og små persillekartofler

Gourmetburger med grove pommes frites. . . **kr. 179,-**

Serveres i smørristet briochebolle med cheddarost, salat, tomater, agurk, løg, hertil chilimayo

Rib Eye Steak. **kr. 295,-**

Skåret af mørkt oksehøjreb fra Uruguay.

Serveres med grove pommes frites og husets bearnaisesauce

Grillet laks **kr. 215,-**

Med mild sennepssauce, puré af årstidens grønt og persillekartofler

Fish 'n' Chips **kr. 185,-**

Sprød torsk med salat, citron, remoulade og pommes frites

Vesterhavstorsk. **kr. 235,-**

Med stegt sommerkål, nye persillekartofler og sauce nage

Vegetarret **kr. 175,-**

Stegt sommerkål anrettet på cous cous, hertil rørt yoghurt med mynte, chili og frisk lime

DAGENS MENU Spørg venligst tjeneren
2 retter kr. 295,- • 3 retter kr. 345,-

Ekstra

Grove pommes frites kr. 35,- • **Nye kartofler** kr. 35,- • **Pommes sautées** kr. 35,- • **Sauce** kr. 20,-

Børnemenü

Fish 'n' Chips . . **kr. 99,-** • **Burger** **kr. 99,-** • **Pasta Bolognese** **kr. 99,-** • **Vanilleis** **kr. 75,-**

Med pommes frites

Med pommes frites

BLOND LAGER

Vores brygmester har her skabt en forfriskende øl med god og fyldig smag.

Blond Lager har en let og krydret eftersmag, og en frisk, blød bitterhed. Smagen er god med masser af fylde, og den er en ren nydelse at drikke.

AMBER LAGER

Vores hjemmebryggede Amber Lager har en fyldig og rig smag med en afdæmpet sødme, som efterlader en blød aroma på læberne. Amber Lager har samme bløde bitterhed som Blond Lager, men er blandt andet tilsat karamelmalt, som giver øllet en let sødme samt den smukke Amber farve.

Please notice! Additional fee is charged when paying with some creditcards / Please inform when ordering if you want a split account