



BLOND LAGER

Vores brygmester har her skabt en forfriskende let 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.

VORES BRYG

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.

FÆRGEKROENS SOMMER- ANRETNING

Lykkebergs marinerede sild

Ruths kryddersild
Husets karrysild

Friteret rødspættefilet

Med rørt remoulade

Røget laks med røræg

Varm anretning med lun mørbradbøf

Med bløde løg samt Skagenskinke (fra slagter Munch) med svampestuvning

Danske gårdoste

Sødt & frugt

kr. 355,- (min. 10 kuverter)
(443,- inklusiv adgangsbillet til Tivoli)

FÆRGEKROENS SELSKABS- MENU 1

Håndpillede rejer

Rørt med friske krydderurter, citruscreme, rød grape og ristet surdejsbrød

Stegt kalvefilet

Med dagens kartoffel, sæsongrøntsager og rødvinsreduktion

Køkkenets rabarber-consommé

Serveret med vaniljeis og sprød tuille

kr. 395,-

(min. 10 kuverter pr. hovedret)

(kr. 483,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)



BLOND LAGER

Vores brygmester har her skabt en forfriskende let 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.

VORES BRYG

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.

FÆRGEKROENS SELSKABS- MENU 2

Voulevant

Med cremet fyld af kylling og svampe

Stegt norsk laks

Med grov sennepssauce, hertil årstidens grønt

Gateau Marcel

(Gluten free)

kr. 445,-

(min. 10 kuverter)

(kr. 533,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)

FÆRGEKROENS SELSKABS- MENU 3

Variation af husets torvefriske skaldyr

Vi sammensætter en kombination af dagens friske skaldyr, hertil brød og smør

Tournedos af oksemørbrad

Serveret med dagens kartoffel, årstidens grønt og portvinsauce

Køkkenchefens chokoladedessert

Serveret med hindbærsorbet

kr. 495,-

(min. 10 kuverter)

(kr. 583,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)