



AFTENKORT

HALLOWEEN 2021

FÆRGEKROENS WIENERSNITZEL

Wienersnitzel af kalvefilet

Serveres med citron, ansjoser, peberrod, kapers, dertil årstidens grønt, pommes sauté og rødvins-sauce

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

Forretter

Græskarsuppe kr. 79,-
Med stykker af kylling og friske krydderurter

Hummersuppe kr. 115,-
Flødelegeret hummersuppe med stykker af hummerkød

Avocado på ristet surdejsbrød kr. 110,-
Serveres med tomat, smilende æg og håndpillede rejer

Røget laks kr. 110,-
Serveres med purløgscreme

Cæsarsalat kr. 98,-
Med brødcroutoner, pinjekerner og friskrevet parmesan

Blåmuslinger kr. 105,-
Dampet i øl, hvidvin og urter

Bryghustallerken kr. 125,-
Varieret charcuteri fra danske producenter og hjemmelavede specialiteter

Færgeskroens cremede øko burrata mozzarella ... kr. 125,-
Serveres med avocado, tomat, rødbeder, frisk basilikum og pinjekerner

Hovedretter

Lammeskank braiseret i øl og æblemost kr. 215,-
Serveres med kartoffelpuré, syltede urter og lammesauce
tilsmagt med husets Amber Lager

Tournedos kr. 255,-
Oksemørbrad serveres med årstidens grønt,
oksereduktion og grove pommes frites

Rib Eye Steak kr. 295,-
Skåret af mørt oksehøjreb fra Uruguay.
Serveres med grove pommes frites og husets bearnaisesauce

Gourmetburger med grove pommes frites kr. 179,-
Serveres i smørristet briochebolle med cheddarost, salat, tomater, agurk, løg,
hertil chilimayo

Grillet laks kr. 215,-
Serveres med mild sennepssauce, årstidens grønt og persillekartofler

Fish 'n' Chips kr. 175,-
Sprød torsk med salat, citron, remoulade og pommes frites

Børnemenü

Fish 'n' Chips kr. 99,-
Med pommes frites

Burger kr. 99,-
Med pommes frites

Pasta Bolognese kr. 99,-

Vanilleis kr. 75,-

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.