



## 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.

kr. **69,-**  
(50-CENTILITER)

## VORES BRYG

## JULEBRYG

Færgetroens julebryg er lavet med respekt for den traditionsrige danske julebryg, men samtidig har brygmesteren fastholdt det læskende præg, som kendetegner bryghusets andre produkter. Nyd det lette strejf af sødme, den flotte dybde i smagen, samt øllets smukke, mørke kulør.

kr. **69,-**  
(50-CENTILITER)

## FÆRGEKROENS KLASSISKE JULEMENU

### Half & Half

røget laks med bitre salater, radiser og urter og gravad laks med sennepssauce

### Kombination af stegt and og dansk svinekam

hertil hvide og brunede kartofler, rødkål og surt

### Risalamande

**kr. 395,-** (min. 10 kuverter)  
(kr. 483,- inklusiv adgangsbillet til Tivoli)

## FÆRGEKROENS STORE JULEANRETNING

### Lykkebergs marinerede sild

Husets kryddersild

Husets karrysild

### Friskpaneret rødspættefilet

med rørt remoulade

### Røget laks

med rørræg

### Gravad laks

med sennepssauce

### Varm anretning

med kamsteg og stegt and, rødkål og surt

### Danske gårdoste og risalamande

**kr. 495,-**

(min. 10 kuverter pr. hovedret)

(kr. 583,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)

### Tilvalg til stor juleanretning:

- Røget ål med rørræg . . . . . kr. 99,-
- Lun mørbradbøf med bløde løg . kr. 79,-

Bemærk venligst: Ved betaling med kreditkort pålægges gebyr



## 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.

kr. **69,-**  
(50-CENTILITER)

## VORES BRYG

## JULEBRYG

Færgeskroens julebryg er lavet med respekt for den traditionsrige danske julebryg, men samtidig har brygmesteren fastholdt det læskende præg, som kendetegner bryghusets andre produkter. Nyd det lette strejf af sødme, den flotte dybde i smagen, samt øllets smukke, mørke kulør.

kr. **69,-**  
(50-CENTILITER)

## FÆRGEKROENS JULEMENU 1

### Varmrøget laks

rørt med friske krydderurter

### Stegt Kalvefilet

med stegte svampe, dagens kartoffel og kalve demi-glacé

### Hvid chokolade-pannacotta

tilsmagt med mokka, serveres med syltede skovbær, brændt hvid chokolade og knas

**kr. 425,-**

*(min. 10 kuverter)*

*(kr. 513,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*

## FÆRGEKROENS JULEMENU 2

### Hummer-bisque

med hummerbrud, tilsmagt med cognac

### Tournedos af oksemørbrad

med grønt og urter vendt i senneps-vinaigrette, Pommes Anna og rødvin-reduktion

### Færgeskroens chokoladetallerken

med hindbær-iscreme

**kr. 545,-**

*(min. 10 kuverter)*

*(kr. 633,- inklusive adgangsbillet til Tivoli)*