



AFTENKORT

JULEN 2021

## FÆRGEKROENS WIENERSCHNITZEL

### Wienerschnitzel af kalvefilet

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

**kr. 225,-**

*Hertil anbefaler vi vores Julebryg*

## FÆRGEKROENS RØDSPÆTTE

### Stegt rødspætte

Serveres med hvide kartofler, citron, persillesauce og hjemmelavet agurkesalat

**kr. 245,-**

*Hertil anbefaler vi vores Blond Lager*

## Forretter

- Færgeskroens rejecocktail** . . . . . **kr. 118,-**  
Med sprød salat, asparges, ørredrogn, citron og thousand island-dressing
- Avocado på surdejsbrød** . . . . . **kr. 110,-**  
Serveres med tomat, smilende æg og håndpillede rejer
- Gravad laks** . . . . . **kr. 138,-**  
Serveres med sennepsdressing
- Hummersuppe** . . . . . **kr. 125,-**  
Flødelegeret hummersuppe med stykker af hummerkød
- Cæsarsalat** . . . . . **kr. 120,-**  
Serveres med pinjekerner, brødcroustons og revet parmesan
- Confiteret andelår** . . . . . **kr. 110,-**  
På bitre salater marineret i hasselnøddolie med hjemmelavet surt
- Færgeskroens burrata mozzarella** . . . . . **kr. 138,-**  
Serveres med avocado, tomat, rødbeder, frisk basilikum og pinjekerner
- Bryghustallerken** . . . . . **kr. 138,-**  
Varieret charcuteri fra danske producenter og hjemmelavede specialiteter

## Hovedretter

- Kamsteg med sprød svær** . . . . . **kr. 199,-**  
Hertil hjemmelavet rødkål, hvide og brune kartofler og skysauce
- Stegt and og kamsteg med sprød svær** . . . . . **kr. 245,-**  
Hertil hjemmelavet rødkål, hvide og brune kartofler og skysauce
- Lammeskank braiseret i øl og æblemost** . . . **kr. 225,-**  
Med kartoffelpure, syltede urter og lammesauce tilsmagt med Amber Lager
- Rib Eye Steak** . . . . . **kr. 345,-**  
Mør oksehøjreb, grove pommes frites og husets bearnaisesauce
- Tournedos** . . . . . **kr. 345,-**  
Oksemørbrad med grøntsagspuré, Pommes Anna og husets bearnaisesauce
- Grillet laks** . . . . . **kr. 248,-**  
Med årstidens grøntsagspuré, grov sennepssauce og persillekartofler
- Gourmetburger med grove pommes frites** . . . **kr. 179,-**  
Smørristet brioche med cheddarost, salat, tomater, løg, hertil chilimayo
- Fish 'n' Chips** . . . . . **kr. 179,-**  
Sprød torsk med salat, citron, remoulade og pommes frites

## FÆRGEKROENS JULEPLATTE

(5 stk. smørrebrød)

**Marineret sild** Hakket løg og kapers

**Friteret rødspættefilet** Remoulade, dild og citron

**Gravad laks** Sennepsdressing og dild

**Hønsesalat** Rørt med karry, svampe og asparges, hertil sprød bacon

**Stegt kamsteg med sprød svær** Hjemmelavet rødkål og agurkesalat

**kr. 235,-** *Serveres med vores økologiske rugbrød, lyse surdejsbrød og smør*

## Børnemeny

- 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.

## 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.

**Bemærk Venligst!** Ved betaling med visse kreditkort opkræves gebyr / Venligst informere ved bestilling hvis der ønskes splitregning