



FROKOST

JULEN 2021

FÆRGEKROENS FISKEPLATTE (4 stk. smørrebrød)

Karrysild

Med hakket løg og kapers

Håndpillede rejer

Med æg, citron og mayonnaise

Friteret rødspættefilet

Med remoulade og citron

Røget laks

Med purløgscreme

kr. 199,-

Serveres med økologiske rugbrød, lyst surdejsbrød og smør

FÆRGEKROENS JULEPLATTE (5 stk. smørrebrød)

Marineret sild

Med hakket løg og kapers

Friteret rødspættefilet

Med remoulade, dild og citron

Gravad laks

Med sennepsdressing og dild

Hønsesalat

Rørt med karry, svampe og asparges, hertil sprød bacon

Stegt kamsteg med sprød svær

Med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

kr. 199,-

Serveres med økologiske rugbrød, lyst surdejsbrød og smør

Færgetroens smørrebrød

Alle smørrebrød er beregnet til et stykke smurt brød – al brød og smør er økologisk

Marineret sild kr. 85,-

Serveres med hakket løg og kapers

Karrysild kr. 89,-

Serveres med smilende æg og dild

Husets hjemmelavede julesild kr. 98,-

Færgetroens sildeanretning kr. 138,-

Bestående af 3 slags sild

Friteret rødspættefilet kr. 115,-

Serveres med remoulade, dild og citron

Friteret rødspættefilet kr. 138,-

Serveres med mayonnaise, pyntet med håndpillede rejer, asparges og ørredrogn

Klassisk rejemad kr. 130,-

Af håndpillede rejer, serveres med mayonnaise, dild og citron

Røget laks kr. 138,-

Serveres med rørag og purløg

Gravad laks kr. 138,-

Serveret med sennepsdressing og dild

Hønsesalat kr. 95,-

Rørt med karry, svampe og asparges, serveres med sprød bacon og toast

Stegt kamsteg med sprød svær kr. 138,-

Dertil hjemmelavet rødkål og agurkesalat

Lune mørbradbøffer kr. 135,-

Serveres med bløde løg og hjemmelavet surt

Lette retter

Confiteret andelår kr. 118,-

På bitre salater marineret i hasselnøddolie med hjemmelavet surt

Klassisk stjernesud kr. 158,-

Serveres med friteret og dampet rødspættefilet, dertil mayonnaise, thousand island-dressing, håndpillede rejer, asparges, ørredrogn og toast

Fish 'n' Chips kr. 155,-

Sprød torsk med salat, citron, hjemmelavet remoulade og pommes frites

Clubsandwich med grove pommes frites kr. 138,-

Med grillet kyllingebryst, karrycreme, sprød bacon, tomat og cornichoner

Gourmetburger med grove pommes frites kr. 149,-

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

Cæsarsalat med bryst af unghane kr. 138,-

Serveres med pinjekerner, brødcroutoner og revet parmesan

Pariserbøf kr. 148,-

Serveres med hakket løg, kapers, peberrod, pickles, rødbeder og rå æggeblomme

Færgetroens burrata mozzarella kr. 148,-

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

Bryghustallerken kr. 148,-

Variet charcuteri fra danske producenter og hjemmelavede specialiteter

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.

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.

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