



Dagens menu

Mandag & Torsdag

Forret

Jordskokke ~ Chorizo ~ Persille

Vinmenu: Sovrano, Cava, Spanien

Mellemret

Knoldselleri ~ Brunet smør ~ Engsyre

Vinmenu: Verdejo, La Posada, Spanien

Pre-hovedret

And ~ blomme ~ figner

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

Hovedret

Langtidsstegt kalv ~ svampe ~ Rødbeder

Vinmenu: Spätburgunder, Pfalz, Tyskland

Dessert

Citronfromage ~ yuzu ~ Pistacie

Vinmenu: Vittore de Valencia, Moscatel, Spanien

*Køb en
helaftensoplevelse
med snack & bobler,
5 retter inkl. vinmenu,
kaffe & sødt med
avec
~ 1095,- pr. pers ~*

<i>1 hovedret</i>	<i>215,-</i>
<i>2 retter 299,- ~ 2 gl. vin</i>	<i>165,-</i>
<i>3 retter 359,- ~ 3 gl. vin</i>	<i>255,-</i>
<i>4 retter 435,- ~ 4 gl. vin</i>	<i>320,-</i>
<i>5 retter 499,- ~ 5 gl. vin</i>	<i>400,-</i>

~ information angående allergier, spørg tjener ~



Dagens menu

Tirsdag & Fredag

Forret

Stegte tigerrejer ~ rød karry ~ citrongræs

Vinmenu: Gewurtztraminer, Alsace, Frankrig

Mellemret

Grillet laks ~ syrnet fløde ~ dild

Vinmenu: Pinot Grigio, Sicilien, Italien

Pre-hovedret

And ~ blomme ~ figner

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

Hovedret

Svinebryst ~ BBQ ~ løg

Vinmenu: Syrah, Chante Bise, Rhone, Frankrig

Dessert

Pærekompot ~ Hvid chokolade ~ Karamel

Vinmenu: Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

Køb en
helaftensoplevelse
med snack & bobler,
5 retter inkl. vinmenu,
kaffe & sødt med
avec
~ 1095,- pr. pers ~

1 hovedret	215,-
2 retter 299,- ~ 2 gl. vin	165,-
3 retter 359,- ~ 3 gl. vin	255,-
4 retter 435,- ~ 4 gl. vin	320,-
5 retter 499,- ~ 5 gl. vin	400,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



Dagens menu

Onsdag & Lørdag

Forret

~ Vitello tonnato ~ friteret kapers ~ Rucola ~

Vinmenu: Gamay, Rose, Loire, Frankrig

Mellemret

~ Kålterrine ~ Beurre Blanc ~ Salatløg ~

Vinmenu: Ugni Blanc, Languedoc, Frankrig

Pre-hovedret

And ~ blomme ~ figner

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

Hovedret

~ Farseret Hopballe kylling ~ Kærnemælk sauce ~ Stegt kål ~

Vinmenu: Spätburgunder, Pfalz, Tyskland

Dessert

~ Is symfoni ~ Nøddekñas ~ Kirsebær coulis ~

Vinmenu: Brachetto, Acque, Piemonte

Køb en
helaftensoplevelse
med snack & bobler,
5 retter inkl. vinmenu,
kaffe & sødt med
avec
~ 1095,- pr. pers ~

1 hovedret 215,-

2 retter 299,- ~ 2 gl. vin 165,-

3 retter 359,- ~ 3 gl. vin 255,-

4 retter 435,- ~ 4 gl. vin 320,-

5 retter 499,- ~ 5 gl. vin 400,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~





Restaurant Færgegaarden

A la carte menu

*"Velkommen til Restaurant Færgegaarden
en del af det smukke Hotel Juelsminde Strand.
Her hos os værner vi om både smag og bæredygtighed.
Vores menukort er sammensat med kærlighed til det danske køkken,
med stor respekt for sæsonens bedste råvarer,
gerne fra lokale producenter og vores smukke natur omkring Juelsminde.
Vi glæder os til at give dig en smagsoplevelse, hvor kvalitet, omtanke og jysk gæstfrihed går hånd i
hånd.
Velbekomme"*



30-60% økologi

~ information angående allergier, spørg tjener ~





Snacks & bobler

Start aftenen med husets snacks & bobler

75,-

Forretter

Hummerbisque

Glaskål ~ squash ~ dild

105,-

Tigerrejer

Rød karry ~ Citrongræs – Lime

95,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



Hovedretter

Perlebygotto

Svampe ~ tyttebær ~ jordskokker

179,-

Kulmule

Hollandaise ~ dild

195,-

Ribeye 300 g

Fra Himmerlandskvæg

Spidskål ~ fritter ~ bearnaise

325,-

Burger

Briochebolle ~ spicy kålsalat ~ relish

sashi bøf af okse

bacon ~ cheddar

fritter ~ sort hvidløgssaioli

185,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



Desserter

Dagens Dessert
95,-

Ostetallerken
3 udvalgte oste
Salt ~ surt ~ sødt
135,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



*Restauranten er lukket
for middag om søndagen.*

*The restaurant is closed
for dinner on Sunday.*

~ information angående allergier, spørg tjener ~

