



HOTEL JUELSMINDE STRAND

Dagens menu

Mandag & Torsdag

Forret

~ Ceviche ~ Lime ~ Peberrod ~

Anbefaler: Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

Hovedret

~ Kalve filet ~ Danske gulerødder ~ Blomkål ~ Sennepssauce ~

Anbefaler: Syrah, Chante Bise, Rhône, Frankrig

Dessert

~ Gateau marcel ~ Æble & chokolademynte sorbet ~

Anbefaler: Asti, Piemonte, Italien

1 hovedret 240,-

2 retter 400,-

3 retter 499,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~





HOTEL JUELSMINDE STRAND

Dagens menu

Tirsdag & Fredag & Søndag

Forret

~ Mosaik af hvid fisk ~ Stikkelsbær ~ Citronsauce ~

Anbefaler: Gewurtztraminer, Alsace, Frankrig

Hovedret

~ Svinemørbrad ~ Gulerod ~ Sennepssauce ~

Anbefaler: Montepulciano, Cantina Tollo, Chieti, Italien

Dessert

~ Solbær panna cotta ~ Chokolade is ~

Anbefaler: Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

1 hovedret 240,-

2 retter 400,-

3 retter 499,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~





HOTEL JUELSMINDE STRAND

Dagens menu

Onsdag & Lørdag

Forret

~ Makrel ~ Kartoffel ~ Æble ~ Peberrods creme ~

Anbefaler: Trebbiano d'Abruzzo, Cantina Tollo, Chieti, Italien

Hovedret

~ Øl braiseret svinenakke ~ Æble sauce ~ Kejserhat ~

Anbefaler: Gamay, Chanson, Fleurie, Bourgogne, Frankrig

Dessert

~ Chokolade mousse ~ Crème anglaise ~

Anbefaler: Brachetto, Acque, Piemonte

1 hovedret 240,-

2 retter 400,-

3 retter 499,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~





HOTEL JUELSMINDE STRAND

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 ~





HOTEL JUELSMINDE STRAND

Hovedretter

Perlebygotto

Rødbede ~ Fennikel ~ Lime sauce

199,-

Dagens fangst

Beurre blanc ~ Jordskokker - Hasselnød

279,-

Steak Bearnaise

Varierende udskæring

Fritter ~ Bearnaise

349,-

Burger

Briochebolle ~ Harissa mayo ~ Sort hvidløgs mayo

Himmerlands kød

Bacon ~ Cheddar - Fritter

245,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~





HOTEL JUELSMINDE STRAND

Desserter

Dagens dessert
Spørg tjeneren
129,-

Ostetallerken
3 udvalgte oste
Salt ~ Surt ~ Sødt
159,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~