



HOTEL JUELSMINDE STRAND

# Dagens menu

*Mandag & Torsdag*

## *Forret*

*Hellefisk ~ Dild ~ Muslingefløde*

*Vinmenu: Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand*

## *Mellemret*

*Chorizo ~ Surdej ~ Harissa*

*Vinmenu: Sangiovese, Filarino, Poderi dal Nespole, Emilia-Romagna, Italien*

## *Mellemret*

*Kyllingeterrin ~ Ramsløg ~ Rygeost*

*Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig*

## *Hovedret*

*Rosa kalv ~ Blomkål ~ Chimichurri*

*Vinmenu: Syrah, Chante Bise, Rhône, Frankrig*

## *Dessert*

*Danske jordbær ~ Kærnemælk ~ Vanilje*

*Vinmenu: Asti, Piemonte, Italien*

*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 315,- ~ 2 gl. vin</i>	<i>185,-</i>
<i>3 retter 399,- ~ 3 gl. vin</i>	<i>275,-</i>
<i>4 retter 449,- ~ 4 gl. vin</i>	<i>320,-</i>
<i>5 retter 599,- ~ 5 gl. vin</i>	<i>400,-</i>

*~ information angående allergier, spørg tjener ~*



HOTEL JUELSMINDE STRAND

# Dagens menu

Tirsdag & Fredag & Søndag

## Forret

Hvide asparges ~ Serrano ~ Hollandaise

Vinmenu: Gewurtztraminer, Alsace, Frankrig

## Mellemret

Koldrøget tun & laks ~ Purløg ~ Kartoffel

Vinmenu: Chardonnay, Uma, Telteca, Mendoza, Argentina

## Mellemret

Kyllingeterrin ~ Ramsløg ~ Rygeost

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

## Hovedret

Ladegaard Duroc Presa ~ Porre ~ Gulerod

Vinmenu: Montepulciano, Cantina Tollo, Chieti, Italien

## Dessert

Rabarber ~ Friskost ~ Valnød

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 315,- ~ 2 gl. vin	185,-
3 retter 399,- ~ 3 gl. vin	275,-
4 retter 449,- ~ 4 gl. vin	320,-
5 retter 599,- ~ 5 gl. vin	400,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



HOTEL JUELSMINDE STRAND

# Dagens menu

Onsdag & Lørdag

## Forret

~ Vitello tonnato ~ Friteret kapers ~ Rucola ~  
Vinmenu: Trebbiano d'Abruzzo, Cantina Tollo, Chieti, Italien

## Mellemret

~ Krebsehaler ~ toast melba ~ tapioka ~  
Vinmenu: Ugni Blanc, Languedoc, Frankrig

## Mellemret

Kyllingeterrin ~ Ramsløg ~ Rygeost  
Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

## Hovedret

~ Hopballe kylling ~ Piment d'espelette ~ Pak choi ~  
Vinmenu: Gamay, Chanson, Fleurie, Bourgogne, Frankrig

## Dessert

~ Crème Brûlée ~ Sorbet ~ Nøddeknas ~  
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 315,- ~ 2 gl. vin	185,-
3 retter 399,- ~ 3 gl. vin	275,-
4 retter 449,- ~ 4 gl. vin	320,-
5 retter 599,- ~ 5 gl. vin	400,-

~ 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

*Snacks & bobler*

*Start aftenen med husets snacks & bobler*

75,-

*Forretter*

*Hummerbisque*

*Glaskål ~ Squash ~ Dild*

105,-

*Hvid asparges*

*Dild ~ Serrano ~ Hollandaise*

115,-

*~ information angående allergier, spørg tjener ~*





HOTEL JUELSMINDE STRAND

*Hovedretter*

*Perlebygotto  
Svampe ~ Tyttebær ~ Jordskokker  
189,-*

*Dagens fangst  
Hollandaise ~ Dild  
225,-*

*Ribeye 300 g  
Fra Himmerlandskvæg  
Spidskål ~ Fritter ~ Bearnaise  
335,-*

*Burger  
Briochebolle ~ Spicy kålsalat ~ Relish  
Sashi bøf af okse  
Bacon ~ Cheddar  
Fritter ~ Sort hvidløgssaioli  
215,-*

*~ information angående allergier, spørg tjener ~*



HOTEL JUELSMINDE STRAND

*Desserter*

*Cremé Brûlé*  
105,-

*Ostetallerken*  
3 udvalgte oste  
Salt ~ Surt ~ Sødt  
149,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~