



Dagens menu

Mandag & Torsdag

Forret

Hellefisk ~ Dild ~ Muslingefløde

Vinmenu: Sauvignon blanc, Marlborough, New Zealand

Mellemret

Chorizo ~ Surdej ~ Harissa

Vinmenu: Tempranillo (rose), La Posada, Spanien

Pre-hovedret

And ~ Blomme ~ Figner

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

Hovedret

Kalv ~ jordskokker ~ Sauce gastrique

Vinmenu: Spätburgunder, Pfalz, Tyskland

Dessert

Gulerod ~ Havtorn ~ Hvid chokolade

Vinmenu: 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 ~



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 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 ~



Dagens menu

Onsdag & Lørdag

Forret

~ Vitello tonnato ~ Friteret kapers ~ Rucola ~

Vinmenu: Gamay, Rose, Loire, Frankrig

Mellemret

~ Kålterriner ~ 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 ~ Nøddeknas ~ 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 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 ~



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
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 hvidløgsaioli
215,-

~ information angående allergier, spørg tjener ~



Desserter

Dagens Dessert
105,-

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

~ 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 ~