



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

Pre-hovedret

Kylling ~ Ramsløg ~ Rygeost

Vinmenu: Pinot Noir, Alsace, Frankrig

Hovedret

Kalv ~ jordskokker ~ Sauce gastrique

Vinmenu: Syrah, Chante Bise, Rhône, Frankrig

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 ~



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

Pre-hovedret

Kylling ~ 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

~ Kålterrine ~ Beurre Blanc ~ Salatløg ~
Vinmenu: Ugni Blanc, Languedoc, Frankrig

Pre-hovedret

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

Hovedret

~ Hopballe kylling ~ Kærnemælk sauce ~ Stegt kål ~
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 ~