

---

---

# *Restaurant Færgegaarden*

*A la carte menu*

---

---

# Dagens menu

Mandag & Torsdag

---

## Forret

~ Hummerbisque ~ Glaskål ~ Dild ~

## Mellemret

~ Kål ~ Parmesan ~ Yuzu ~

## Pre-hovedret

~ Gris ~ Gulerod ~ Rosmarin ~

## Hovedret

~ And ~ Fennikel ~ Peber ~

## Dessert

~ Pære ~ Sabayone ~ Hvid chokolade ~

---

1 ret 215,-

1 gl. vin 85,-

~

2 retter 299,-

2 gl. vin 165,-

~

3 retter 359,-

3 gl. vin 255,-

~

4 retter 419,-

4 gl. vin 295,-

~

5 retter 479,-

5 gl. vin 345,-

~

Køb en helaftensoplevelse med snack & bobler, 5 retter inkl. vinmenu, kaffe & sødt med avec  
995,- pr person

---

---

# Dagens menu

*Tirsdag & Fredag*

---

## *Forret*

~ Laks ~ Spidskål ~ Rug ~

## *Mellemret*

~ Porre ~ Chips ~ Ost ~

## *Pre-hovedret*

~ And ~ Kinaradise ~ Æble ~

## *Hovedret*

~ Kalv ~ Peberrod ~ Selleri ~

## *Dessert*

~ Mazarin ~ Kirsebær ~ Tuil ~

---

*1 ret*      *215,-*

*1 gl. vin*    *85,-*

~

*2 retter*     *299,-*

*2 gl. vin*     *165,-*

~

*3 retter*     *359,-*

*3 gl. vin*     *255,-*

~

*4 retter*     *419,-*

*4 gl. vin*     *295,-*

~

*5 retter*     *479,-*

*5 gl. vin*     *345,-*

~

*Køb en helaftensoplevelse med snack & bobler, 5 retter inkl. vinmenu, kKaffe & sødt med avec  
995,- pr person*

---

# Dagens menu

Onsdag & Lørdag

## Forret

~ Torsk ~ Perleløg ~ Sennep ~

## Mellemret

~ Bresaola ~ Estragon ~ Glaskål ~

## Pre-hovedret

~ Fladfisk ~ Bakskuld ~ Urter ~

## Hovedret

~ Gris ~ Kål ~ Whisky ~

## Dessert

~ Gulerod ~ Havtorn ~ Hvid chokolade ~

---

1 ret 215,-

1 gl. vin 85,-

~

2 retter 299,-

2 gl. vin 165,-

~

3 retter 359,-

3 gl. vin 255,-

~

4 retter 419,-

4 gl. vin 295,-

~

5 retter 479,-

5 gl. vin 345,-

~

Køb en helaftensoplevelse med snack & bobler, 5 retter inkl. vinmenu, kaffe & sødt med avec  
995,- pr person

# *Restaurant Færgegaarden*

## *A la carte menu*

---

### *Snack & Bobler*

*~ Start aftenen med husets snack & bobler ~*

*75,-*

### *Forretter*

*~ Hummerbisque ~*

*Glaskål, squash & dild*

*105,-*

*~ Andebryst ~*

*Hoisin, kinaradise, & æblecreme*

*95,-*

*~ Torskemosaik ~*

*Perleløg, sennepsmayonnaise & koraller*

*85,-*

### *Børnekort*

*~ Fiskefilet m. fritter ~*

*125,-*

*~ Kyllingenuggets m. fritter ~*

*125,-*

*~ 3 slags is med frugt ~*

*95,-*

---

---

## *Hovedretter*

~ *Perlebygssotto* ~

*Svampe, tyttebær & jordskokker*

179,-

~ *Havtaske* ~

*Kål, æbler & sauce blanquette*

195,-

~ *Ribeye 300 g* ~

*Fra himmerlandskvæg*

*Spidskål, fritter & hjemmelavet bearnaise*

325,-

~ *Burger* ~

*Briochebolle, romainesalat, tomat, hjemmesyltet agurker,*

*bearnaisemayonnaise, dry age hk. af dansk kalv*

*med bacon & cheddar*

*serveres med fritter & mayo*

185,-

---

---

---

---

## *Desserter*

---

~ *Spongecake* ~

*Hvid chokolademousse, havtorn & gulerod*

105,-

~ *Chokoladekage* ~

*Kirsebær, mandler & hvid chokolade*

105,-

~ *Oste tallerken* ~

*3 udvalgte oste fra Arla Unika,*

*Salt, surt & sødt*

135,-

~ Information angående allergener, spørg tjeneren ~

---

---