
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,-

~ Hvide asparges ~

Håndpillede rejer & citrus

95,-

~ Information angående allergier, spørg tjener ~

Hovedretter

~ Perlebygotto ~

Svampe, tyttebær & jordskokker

179,-

~ Havtaske ~

Kål, æbler & sauce blanquette

195,-

~ Ribeye 300 g ~

Fra Himmerlandskvæg

Spidskål, fritter & bearnaise

325,-

~ Burger ~

Briochebolle, spicy kålsalat, relish

sashi bøf af okse

med bacon & cheddar

serveres med fritter & sort hvidløgsaioli

185,-

~ Information angående allergier, spørg tjener ~

Desserter

~Crème Brûlée ~

Sorbet & honning tuiles

105,-

~ Brownie ~

Vanilje, syltetøj & knas

105,-

~ Ostetallerken ~

3 udvalgte oste

Salt, surt & sødt

135,-

~ Information angående allergier, spørg tjener ~

Dagens menu

Mandag & Torsdag

Forret

~ Jomfruhummer carpaccio ~ citrongræs ~ kørvel ~

Vin - Solaris Øst

Mellemret

~ Røget makrel ~ squash ~ tomat ~

Vin - Haystack

Pre-hovedret

~ Ravioli ~ morkel ~ salvie ~

Vin - La Posada Tempranillo

Hovedret

~ Kalvefilet ~ Sauce Robert ~ pastinak ~

Vin - Generation VdF

Dessert

~ Rabarber ~ hvid chokolade ~ lang peber ~

Vin - Ch. Jean Fonthenille, Loupiac

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

~ Information angående allergier, spørg tjener ~

Dagens menu

Tirsdag, Fredag & Søndag

Forret

~ Hvid asparges ~ håndpillede rejer ~ citrus ~

Vin - La Cour des Dames Blanc

Mellemret

~ Dampet helleflynder ~ Hollandaise ~ ramsløg ~

Vin - Coreto Rosato

Pre-hovedret

~ And ~ blomme ~ figner ~

Vin - Nespolino

Hovedret

~ Øl braiserede svinekæber ~ grønne asparges ~ nye kartoffel ~

Vin – Shiraz, Journey's end

Dessert

~ Danske jordbær ~ skovmærke ~ butterdej ~

Vin - Vittore De Valencia

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

~ Information angående allergier, spørg tjener ~

Dagens menu

Onsdag & Lørdag

Forret

~ Skagen skinke ~ løg ~ tomat ~

Vin – Riesling Alsace

Mellemret

~ Oksehale ~ svampe ~ timian ~

Vin – La Cour des Dame - Pinot Noir

Pre-hovedret

~ Kartoffel ~ caviar ~ brunet smør ~

Vin – Sovrano Brut

Hovedret

~ Farseret Hopballe kylling ~ svampe ~ sauce suprême ~

Vin – La Posada Tempranillo

Dessert

~ Crème Brûlée ~ sorbet ~ honning tiles ~

Vin - Ch. Jean Fonthenille, Loupiac

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

~ Information angående allergier, spørg tjener ~