

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

MENUFORSLAG TIL FROKOST

SILD & BØF!

Drømmesild. Store sildefileter skæres ud i fine strimler og vendes i en elegant cremet dressing let krydret med ansjoser serveret med friskbagt rugbrød og friskkærnet smør.

Dernæst Frokoststeak. Lille lækker frokostbøf af saftigt og mørt oksekød, der har græsset på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt.

Steges på grillen og serveres med Nyhavns Færgekro's hjemmelavede krydderurtesauce og håndskårne pommes frites.

NYHAVNSTALLERKEN!

Nyhavns Færgekro's specielle dobbeltrøgede Laks, serveret med friskklippet dild.

Store, flotte rejer serveret med hjemmerørt mayonnaise og friskklippet dild.

Hjemmelavet Hønsesalat af fine stykker hønsekød fra frilandshøns vendt i en let cremet dressing med sprød bladselleri og friske æbler. Hertil sprødstegt bacon.

Roastbeef af frilandskvæg. Vi steger den, så den stadig er rød, og serverer den med grøntsagsremoulade.

Velmodnet ost, udvalgt fra de bedste danske og udenlandske osterier.

Nyhavnstallerkenen serveres med italiensk landbrød, friskbagt rugbrød og friskkærnet smør.

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

DEN RAFFINEREDE!

Sildebordet. 10 sildespecialiteter bl.a. Kronesild, Drømmesild, Rullemps & Stegte sild, hertil friskbagt rugbrød og nye kartofler, hjemmelavet fedt og friskkærnet smør.
Tag selv - og gerne flere gange.

Vi serverer herefter en Rejemad af store, flotte rejer anrettet på speltbrød med dild og hjemmerørt mayonnaise.

Dernæst et stykke smørrebrød med friskstegt Roastbeef af frilandskvæg med hjemmelavet grøntsagsremoulade på rugbrød.

En ostetallerken bestående af to slags oste fra de bedste danske og udenlandske osterier

DEN RAFFINEREDE-menu afsluttes med vores hjemmelavede chokoladekage med friske bær, denne chokoladekage får selv englens til at synge.

ØLSMAGNINGSMENU FROKOST

I vores ØLSMAGNINGSMENU serverer vi 7 forskellige kvalitetsøl, svarende til ca. 3 ½ flaskeøl.

Drømmesild. Store sildefileter skæres ud i fine strimler og vendes i en elegant cremet dressing let krydret med ansjoser serveret med friskbagt rugbrød og friskkærnet smør.

Herefter Nyhavns Færgekro's specielle dobbeltrøgede Laks, serveret med friskklippet dild på italiensk landbrød.

Dernæst et stykke smørrebrød med friskstegt Roastbeef af frilandskvæg med hjemmelavet grøntsagsremoulade på rugbrød.

En ostetallerken bestående af to slags oste fra de bedste danske og udenlandske osterier

Som dessert afsluttes med vores hjemmelavede chokoladekage med friske bær, denne chokoladekage får selv englens til at synge.

Herefter følger friskbrygget stempelkaffe og endnu en spændende øl.

Prøv hertil 4 forskellige af vores hjemmelavede krydderbrændevine, f.eks. perikum, hyben, strandmalurt eller humle.

Nyhavns Færgeskro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergeskro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergeskro.dk

MENUFORSLAG TIL AFTEN

ØLSMAGNINGSMENU AFTEN

I vores ØLSMAGNINGSMENU serverer vi 7 forskellige kvalitetsøl, svarende til ca. 3 ½ flaskeøl.

Ristede mandler serveres som en lille aperitif.

Forretten er Lakseterrine, tilberedt af fersk laks, æg og økologisk fløde.
Serveres i en fin skive med en kold sauce krydret
med ægte safran og dildmarinerede agurker.
Hertil italiensk landbrød med friskkærnet smør.

Herefter vores Franske Salat, af friske grønne salatskud
serveret med ristede pinjekerner, revet emmentaler og
fransk dressing tilsmagt med ægte dijonsennep.

Til hovedret serveres en lækker og mør Entrecote
af saftigt og mørt oksekød fra frilandskvæg, der har græsset
på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt.
Steges på grillen og serveres med Nyhavns Færgeskro's
hjemmelavede krydderurtesauce og håndskårne pommes frites.

En ostetallerken bestående af
to slags oste fra de bedste danske og udenlandske osterier

Som dessert afsluttes med vores hjemmelavede chokoladecake
med friske bær, denne chokoladecake får selv englens til at synge

Herefter følger friskbrygget stempelkaffe og endnu en spændende øl.

Prøv hertil 4 forskellige af vores hjemmelavede krydderbrændevine,
f.eks. perikum, hyben, strandmalurt eller humle.

Nyhavns Færgetro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

SELSKABSMENU

Sammensæt Deres egen SELSKABSMENU – Vælg mellem følgende retter:

FORRETTER

NYHAVNS FÆRGETRO'S SPECIELLE DOBBELTRØGEDE LAKS

Lækker ny- og dobbelt-røget laks af bedste kvalitet, skåret i tynde skiver, serveres med snittet fennikel samt friskhakkede krydderurter.
Hertil italiensk landbrød med friskkærnet smør.

LAKSETERRINE

Tilberedt af fersk laks, æg og økologisk fløde.
Lakseterrinen serveres i en fin skive med en krydderurtesalat af friskhakkede krydderurter med en safrandressing.
Hertil italiensk landbrød med friskkærnet smør.

ITALIENSK PARMASKINKE

Italiensk skinke fra egnen omkring Parma. Denne parmaskinke er lufttørret i 8-10 måneder.
Serveres silkeskåret med frisk melon og salsa tilberedt af eksotiske frugter.
Hertil italiensk landbrød og friskkærnet smør.

SILDETALLERKEN

3 slags af Nyhavns Færgetro's bedste sild f.eks. Kronesild, Drømmesild og "Sol over Gudhjem", serveret med friskbagt rugbrød og friskkærnet smør.

RÅMARINERET OKSEFILET

Den ægte – anrettes som på Harrys Bar i Venedig.
En ret der blev komponeret til komtesse Moncenigo, da hun fandt sin slankekur for kedelig.
Tynde skiver af rå oksefilet anrettes med en mild dressing serveret med friskhakkede basilikum og parmesan.
Hertil italiensk landbrød og friskkærnet smør.

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergekro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergekro.dk

HOVEDRETTER:

GRILLET LAKS

Friskfanget laks af den fineste kvalitet. Laksen grillsteges og serveres med vor hjemmelavede krydderurtesauce, sprøde jomfruærter samt vilde canadiske ris med en vidunderlig nøddeagtig smag.

KALVEMØRBRAD

Kalvemørbraden rosasteges og serveres i fine skiver med en sauce af de eksklusive mørkler, kalvesky og økologisk piskefløde. Hertil smørstegte kartofler og sæsonen friske sprøde grøntsager. (Ved valg af kalvemørbrad tillægges kr. 65,- til kuvertprisen)

OKSEMØRBRAD

Oksemørbrad af det fineste oksekød fra frilandskvæg, der har græsset på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt. Hertil håndskårne pommes frites samt sæsonens friske sprøde grøntsager. (Ved valg af oksemørbrad tillægges kr. 45,- til kuvertprisen)

ENTRECÔTE

Lækker og mør entrecôte af saftigt oksekød fra frilandskvæg, der har græsset på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt. Steges på grillen og serveres med Nyhavns Færgekro's hjemmelavede krydderurtesauce og håndskårne pommes frites.

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

DESSERTER:

CHOKOLADEKAGE

Vor hjemmelavede chokoladecake af den fineste belgiske chokolade.

CHOKOLADENOUGATKAGE

Den fineste belgiske chokoladenougatcreme anrettes på sprød nøddebund smurt med et tyndt lag finthakket syltet grapefrugt.

ÆBLEKAGE

Vor hjemmelavede æblekage er en af Køkkenchefens specialiteter, denne serveres med en lækker og luftig vaniljecreme.

NØDDEKURV MED SORBET

Hjemmelavet sorbet af sæsonens friske frugter, eksempelvis jordbær, hindbær, solbær eller den eksotiske passionsfrugt, anrettes i sprøde nøddekurve med friske frugter.

POCHEREDE PÆRER

Pærerne pocheres i rødvinsslage tilsmagt vanille og krydderier, serveres med varm hjemmelavet karamelsauce.

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

VINMENU

Vi tilbyder hver aften vores populære 5-retters-VINMENU.
Som aperitif serverer vi et glas sprudlende Lanson Champagne,
under middagen to forskellige hvidvine, to forskellige rødvine
samt en dejlige dessertvin.

Forret – Dobbeltrøget Laks

Lækker ny- og dobbelt-røget laks af bedste kvalitet, skåret i tynde skiver,
serveres med snittet fennikel samt friskhakkede krydderurter.

Hertil italiensk landbrød med friskkærnet smør.

Hertil serveres den første hvidvin.

Mellemret – Fransk Salat

Herefter vores Franske Salat, af friske grønne salatskud
serveret med ristede pinjekerner, revet emmentaler og
fransk dressing tilsmagt med ægte dijonsennep.

Hertil serveres den anden hvidvin.

Hovedret - Entrecôte

Lækker og mør entrecôte af saftigt oksekød fra frilandskvæg,
der har græsset på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt.

Steges på grillen og serveres med Nyhavns Færgekro's
hjemmelavede krydderurtesauce og håndskårne pommes frites.

Hertil serveres den første rødvin.

Oste

En ostetallerken bestående af
to slags oste fra de bedste danske og udenlandske osterier.

Hertil serveres den anden rødvin.

Dessert – Chokoladekage

Vor hjemmelavede chokoladekage af den fineste belgiske chokolade
Serveres med friske bær.

Hertil serveres den mousserende dessertvin.

Vore værtinder vil kort fortælle om hver vin som er specielt udvalgt til menuen.

Vi vil være med til at gøre det til en festlig og hyggelig aften
med fantastisk mad og udsøgte vine.

Nyhavns Færgekro

Nyhavn 5, 1051 København K

☎ 33 15 15 88 Fax 33 15 18 68

www.nyhavnsfaergetro.dk e-mail: reservation@nyhavnsfaergetro.dk

FESTMENU

Til vore 3-retters-Festmenu serverer vi Husets rød- og hvidvin ad libitum under middagen.

APERITIF:

Skærsommernatdrøm. Økologisk hyldeblomstsaft og kølig hvidvin.

FORRETTER:

ITALIENSK PARMASKINKE

Italiensk skinke fra egnen omkring Parma. Denne parmaskinke er lufttørret i 8-10 måneder. Serveret silkeskåret med frisk melon og salsa tilberedt af frisk mangofrugter. Hertil italiensk landbrød og friskkærnet smør.

ELLER

DOBBELTRØGEDE LAKS

Lækker ny- og dobbelt-røget laks af bedste kvalitet, skåret i tynde skiver, serveres med snittet fennikel samt friskhakkede krydderurter. Hertil italiensk landbrød med friskkærnet smør.

HOVEDRETTER:

OKSEFILET

Helstegt mør oksefilet af saftigt oksekød fra frilandskvæg, der har græsset på frodige enge, hvilket gør kødet meget smagsfuldt. Hertil bagt kartoffel, rødvinssauce samt sæsonens friske sprøde grøntsager.

ELLER

INDBAGT LAKS

Indbagt laks af den fineste kvalitet serveres med hollandaisesauce og små kartofler, vendt i smør med friskklippet dild samt sæsonens friske sprøde grøntsager.

DESSERT:

Desserttallerken med et udvalg af vore lækre hjemmelavede desserter, f.eks. chokoladekage, panna cota, gulerodskage, citrontærte og morkamousse.

Efter middagen serverer vi friskbrygget stempelkaffe og en cognac eller likør.

**Nyhavns Færgetro er smukt beliggende i Nyhavn
i hjertet af København.**

**Vi har nogle af de mest charmerende selskabslokaler i Nyhavn
med udsigt til havnen og de gamle skibe.**

**Vi har plads til 100 glade gæster,
og mestrer alle typer af arrangementer.**

**Vi ser frem til at byde Dem og Deres gæster velkommen
og modtage Deres reservation for minimum 10 personer
samt Deres menubestilling for hele selskabet
senest fem dage forinden "Den Festlige Dag".**