Sæsonens menu 2027

SELSKABER PÅ NYHAVNS FÆRGEKRO · FIRE MENUER OM ÅRET

NYHAVNS FÆRGEKRO

Til To retter, Tre retter og Festmenuen vælger I retterne fra sæsonens menu. I vælger én forret, én hovedret og én dessert – hele selskabet får den samme menu. Til to retter vælger I to af de tre. Start eventuelt ved sildebordet med tolv hjemmelavede sild i stedet for forretten (+ 125 kr). Enkelte retter har et tillæg, som står ved retten. Gæster med allergier får deres egen tallerken. (V) = vegetarisk.

Vinter

1. JANUAR – 31. MARTS 2027

FORRETTER

Tarteletter med høns i asparges
Lune, som mormor lavede dem.

Tre af Færgekroens sild
Karrysild, stegt sild i lage og sennepssild. Rugbrød, rå løg og kapers.

Kartoffelporresuppe (V)
Cremet, med ristet brød og sauté af porre og purløg.

HOVEDRETTER

Gammeldags oksesteg
Langtidsstegt, med bagte rodfrugter, brunede kartofler og skysovs.

Smørstegt torsk med sennepssovs
Rødbeder, kartofler og purløg. · + 50 kr

Grønkålstærte (V)
Perlebyg, svampe og brunet smør.

DESSERTER

Gammeldags æblekage
Makroner, ristet rasp og flødeskum.

Færgekroens chokoladekage
Vaniljeis, saltkaramel og crumble.

Romfromage
Kandiserede hasselnødder, chokolade og lun kirsebærsauce.

Forår

1. APRIL – 30. JUNI 2027

FORRETTER

Asparges med sauce mousseline
Hvide eller grønne efter markedet, håndpillede fjordrejer og sprødt landbrød.

Rejecocktail
Håndpillede rejer, salat, asparges og cremet dressing. Landbrød og smør.

Grønne asparges med ramsløg (V)
Ramsløgscreme, syltede radiser og ristet rugbrød.

HOVEDRETTER

Kalvesteg med estragonsovs
Nye kartofler, forårsgrønt og glaserede løg. · + 75 kr

Stegt rødspætte med persillesovs
Nye kartofler, citron og rygeostremoulade.

Bagt spidskål (V)
Ærtepuré, syltede løg, brunet smør og urter.

DESSERTER

Rabarbertrifli
Makroner og vaniljeflødeskum.

Hyldeblomstfromage
Friske bær og mandelknas.

Pandekager
Vaniljeis og hjemmelavet rabarbersyltetøj.

Sommer

1. JULI – 30. SEPTEMBER 2027

FORRETTER

Sommersild
To af Færgekroens sild med nye kartofler, purløg og syrnet fløde.

Røget laks med rygeost
Radiser, purløg og rugbrødschips.

Sommersalat (V)
Nye kartofler, ærter, dild, radiser og urtedressing.

HOVEDRETTER

Stegt flæsk med persillesovs
Frilandsgris, nye kartofler og rødbeder.

Bagt kuller med brunet smør
Agurk, dild og nye kartofler.

Sommerens grøntsager (V)
Bagte tomater, squash og bønner med urtesalat og nye kartofler.

DESSERTER

Trifli med sommerens bær
Vaniljecreme, makroner og let pisket flødeskum.

Koldskålsparfait
Kammerjunkere og citron.

Rødgrød med fløde
Som den altid har smagt.

Efterår

1. OKTOBER – 31. DECEMBER 2027

FORRETTER

Skovsvampesuppe
Ristet rugbrød og kørvel.

Lun leverpostej
Bacon, svampe og syltede rødbeder.

Bagt græskar med rygeost (V)
Ristede kerner, æble og urter.

HOVEDRETTER

Finns frikadeller
Opskriften fra 2005, med stuvet hvidkål, rødbeder og kartofler.

Bagt sej med brunet smør
Græskar, syltede løg og kartofler.

Svampetærte (V)
Bagte rodfrugter, grønkål og brunet smør.

DESSERTER

Pæretærte
Vaniljeis og karamel.

Trifli med efterårets frugt
Æbler og brombær, vaniljecreme, makroner og flødeskum.

Karamelrand
Flødeskum og ristede mandler.

Tre slags ost · danske og udenlandske oste med sæsonens tilbehør · hele året

Menuerne er med forbehold for ændringer.

– selskaber@nyhavnsfaergekro.dk · +45 33 15 15 88 · Nyhavn 5 · 1051 København K –

Seasonal menu 2027

GROUP DINING AT NYHAVNS FÆRGEKRO · FOUR MENUS A YEAR

NYHAVNS FÆRGEKRO

Choose your dishes for Two courses, Three courses and the Festive menu from the seasonal menu: one starter, one main course and one dessert – the whole party is served the same menu (for two courses, two of the three). Start at the herring buffet with twelve homemade herrings instead of a starter (+ 125 kr). Supplements are shown next to the dish. Guests with allergies are served their own plate. (V) = vegetarian.

Winter

1 JANUARY – 31 MARCH 2027

STARTERS

Tartlets with chicken in asparagus sauce
Warm, the way grandmother made them.

Three of Færgekroen's herrings
Curry herring, fried herring in brine and mustard herring. Rye bread, raw onion and capers.

Potato and leek soup (V)
Creamy, with toasted bread and sautéed leek and chives.

MAIN COURSES

Old-fashioned roast beef
Slow-roasted, with baked root vegetables, caramelised potatoes and gravy.

Butter-fried cod with mustard sauce
Beetroot, potatoes and chives. · + 50 kr

Kale tart (V)
Pearl barley, mushrooms and browned butter.

DESSERTS

Old-fashioned Danish apple cake
Macaroons, toasted crumbs and whipped cream.

Færgekroen's chocolate cake
Vanilla ice cream, salted caramel and crumble.

Rum mousse
Candied hazelnuts, chocolate and warm cherry sauce.

Spring

1 APRIL – 30 JUNE 2027

STARTERS

Asparagus with sauce mousseline
White or green depending on the market, hand-peeled fjord shrimps and crisp country bread.

Shrimp cocktail
Hand-peeled shrimps, lettuce, asparagus and creamy dressing. Country bread and butter.

Green asparagus with wild garlic (V)
Wild garlic cream, pickled radishes and toasted rye bread.

MAIN COURSES

Roast veal with tarragon sauce
New potatoes, spring greens and glazed onions. · + 75 kr

Fried plaice with parsley sauce
New potatoes, lemon and smoked-cheese remoulade.

Baked pointed cabbage (V)
Pea purée, pickled onions, browned butter and herbs.

DESSERTS

Rhubarb trifle
Macaroons and vanilla whipped cream.

Elderflower mousse
Fresh berries and almond brittle.

Pancakes
Vanilla ice cream and homemade rhubarb jam.

Summer

1 JULY – 30 SEPTEMBER 2027

STARTERS

Summer herring
Two of Færgekroen's herrings with new potatoes, chives and sour cream.

Smoked salmon with smoked cheese
Radishes, chives and rye bread crisps.

Summer salad (V)
New potatoes, peas, dill, radishes and herb dressing.

MAIN COURSES

Crispy pork belly with parsley sauce
Free-range pork, new potatoes and beetroot.

Baked haddock with browned butter
Cucumber, dill and new potatoes.

Summer vegetables (V)
Baked tomatoes, courgette and beans with herb salad and new potatoes.

DESSERTS

Trifle with summer berries
Vanilla custard, macaroons and lightly whipped cream.

Buttermilk parfait
Kammerjunker biscuits and lemon.

Red berry pudding with cream
Just as it has always tasted.

Autumn

1 OCTOBER – 31 DECEMBER 2027

STARTERS

Wild mushroom soup
Toasted rye bread and chervil.

Warm liver pâté
Bacon, mushrooms and pickled beetroot.

Baked pumpkin with smoked cheese (V)
Toasted seeds, apple and herbs.

MAIN COURSES

Finn's meatballs
The recipe from 2005, with creamed white cabbage, beetroot and potatoes.

Baked saithe with browned butter
Pumpkin, pickled onions and potatoes.

Mushroom tart (V)
Baked root vegetables, kale and browned butter.

DESSERTS

Pear tart
Vanilla ice cream and caramel.

Trifle with autumn fruit
Apples and blackberries, vanilla custard, macaroons and whipped cream.

Caramel ring pudding
Whipped cream and toasted almonds.

Three cheeses · Danish and international cheeses with seasonal accompaniments · all year

The menus are subject to change.

– selskaber@nyhavnsfaergekro.dk · +45 33 15 15 88 · Nyhavn 5 · 1051 København K –