

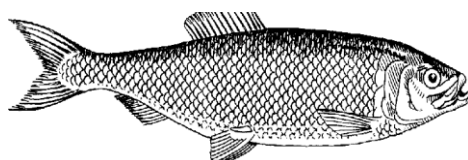
VELKOMMEN TIL NYHAVNS FÆRGEKRO

Nyhavns Færgetro kan bedst beskrives som en klassisk dansk kro med maritimt islæt. Vi serverer klassisk dansk mad i historiske og hyggelige omgivelser.

PRØV VORES UNIKKE SPECIALITETER

Hjemmelavede sildespecialiteter

Hos Nyhavns Færgetro kan du hoppe ombord i byens bedste sildebord. Glæd dig til 10 forskellige hjemmelavede sildespecialiteter - spis dig mæt i din favorit eller udforsk sildens potentiale.

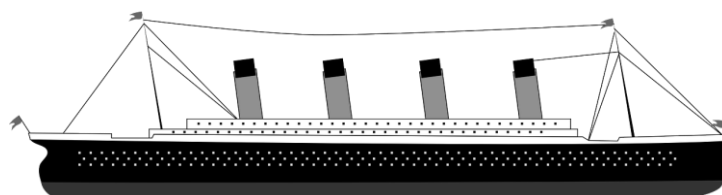


Hjemmebrygget krydderbrændevin

Til sild hører sig brændevin. Vi brygger vores egen med sæsonens udvalgte bær og urter, som vi finder i naturen. Vælg mellem 20 forskellige.

GÅ PÅ JAGT I BYGNINGENS HISTORIE

Nyhavns Færgetro ligger i en af Københavns ældste bygninger - et havnehus fra 1600-tallet, som blev bygget, da Christian 5. grundlagde Nyhavn. Vi har bevaret bygningens oprindelige maritime præg og restaureret lokalerne med originale elementer.



Jern-vindeltrappen fra en Frederiksberg sporvogn

Du finder vindeltrappen bag receptionen. Trappen fører op til vores smukke, lyse lokaler på 1. sal, hvor vægge og loft er pyntet med træskibe og maritime malerier.

Originale vinduer fra starten af 1900-tallet

Vinduerne på 1. sal har deres helt egen historie. Da danskerne strømmede til billetkontorerne for at købe billet til Titanics rejse mod New York City i april 1912, gjorde de det blandt andet her, som husede rederiet White Star Line. Når solen falder rigtigt kan du ane de indridsede destinationsnavne i de gamle vinduesglas.

Marmorgulv fra det gamle Dagmar Teater.

Det fine ternede gulv i stueetagen er lavet af marmor og stammer fra det gamle Dagmar Teater, som lå på hjørnet af Jernbanegade og nuværende H.C. Andersens boulevard og blev nedlagt i maj 1937.

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

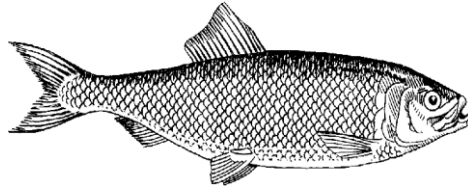
WELCOME TO NYHAVNS FÆRGEKRO

Nyhavns Færgetro can best be described as a classic Danish inn with a maritime touch. We serve classic Danish food in historical and homy surroundings.

TRY OUR UNIQUE SPECIALITIES

Homemade herring specialties

At Nyhavns Færgetro you can jump aboard the city's best herring buffet and try 10 different homemade herring specialties - go all in on your favorite herring or explore the different potentials of the herring.

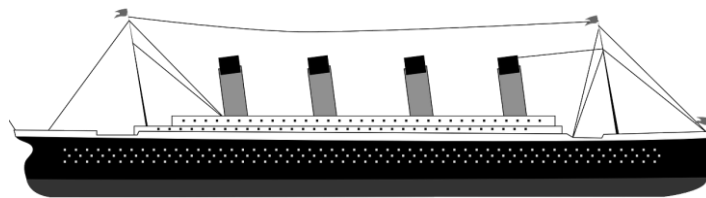


Homemade aquavit

No herring without aquavit. We brew our aquavit ourselves with seasonal berries and herbs that we find in the Danish nature. Choose between 20 different kinds.

DISCOVER THE HISTORY OF THE BUILDING

Nyhavns Færgetro is located in one of the oldest buildings in Copenhagen - a harbor house from the 1600s, built when Christian 5. founded Nyhavn. We have maintained the original maritime touch and restored the rooms with original elements.



Spiral staircase of a tram from Frederiksberg

You find the staircase behind the reception. The stairs lead you to our beautiful light rooms on the 1st floor, where the walls and ceiling are decorated with wooden ships and maritime paintings.

Original windows from the beginning of the 1900s

The windows on the 1. floor have their very own history. When Danish people swarmed to get tickets for the Titanic in April 1912 this was one of the places they tried their luck. The building housed the shipping company White Star Line that built the Titanic and sold tickets for the trip to New York. When the sun shines from the right angle you can still see "New York" and other destinations etched in the original window panes.

Marble floor from the old Dagmar Theater

The lovely, checkered marble floor on the ground floor originates from the old Dagmar Theater that was situated on the corner of Jernbanegade and today's H.C. Andersens boulevard. The theater closed in 1937.

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

NYHAVNS FÆRGEKROS 3-RETTERS MENU

NYHAVNS FÆRGEKRO'S 3-COURSE MENU

Forret/Starter

Røget laks / *Smoked salmon*

Røget laks toppet med Vesterhavssost, rødløg og kapersvinaigrette & grønne asparges.

Hertil brød og smør.

Smoked salmon topped with Danish "Vesterhavs" cheese, red onion and capers vinaigrette & green asparagus.

Served with bread and butter.

Hovedret/Main course

Oksefilet/ *Oxefilet*

200g rosastegt oksefilet serveret med provencale sauce, grønne asparges i svøb & pommes frites.

200g oxefilet served with provencale sauce, baconwrapped green asparagus & French fries.

Dessert/Dessert

Chokoladekage/ *Chocolate cake*

Vores hjemmelavede chokoladekage af kraftig belgisk chokolade. Serveres med hjemmelavet vaniljeis, saltkaramel og crumble.

Our homemade chocolate cake made of rich Belgian chocolate. Served with homemade vanilla ice cream, salted caramel and crumble.

425 kr. per person

Snacks

Snackbræt / Snackboard:

Mandler, oliven, danske oste, serrano skinke, chorizo, minifrikadeller, mynte & agurk raita & sylt.
Serveres med økologisk rugbrød, landbrød og smør
Almonds, olives, Danish cheeses, serrano ham, chorizo, mini meatballs, mint & cucumber raita & pickles.
Served with organic ryebread, farmersbread and butter.

185 kr.

Grønne oliven / Green olives

Grønne oliven i hjemmelavet rosmarin & hvidløgs marinade
Green olives in our homemade rosemary & garlic marinade

55 kr.

Soya ristede mandler / Soya roasted almonds

55 kr.

Minifrikadeller / Minimeatballs

Minifrikadeller med mynte og agurk aioli / *Mini meatballs with mint and cucumber aioli*

65 kr.

FORRETTER/ STARTERS

3 slags sildepecialiteter/ 3 different herring specialties

For eksempel vores drømmesild, kronesild eller æblesild.

Three different herring specialties, for example our dream herring, crown herring and apple herring.

150 kr.

Røget laks / Smoked salmon

Røget laks toppet med Vesterhavsost, rødløgs og kapersvinaigrette & grønne asparges. Hertil brød og smør.
Smoked salmon topped with Danish "Vesterhavs" cheese, red onion and capers vinaigrette & green asparagus.

Served with bread and butter.

125kr.

Lune tarteletter/ Danish tartlets

Serveres med fyld af kylling og syltede hvide asparges. Fås også vegetarisk med svampefyld.
Warm Danish chicken and white asparagus tartlets. Also served vegetarian with mushroomfilling.

2stk./pcs 120 kr.

Løjrom/ löjrom

Serveres med creme fraiche, rødløg og citron. Hertil grillet surdejsbrød.
Served with crème fraiche, red onions and lemon, with grilled sourdoughbread.

198 kr.

Salat med røget laks / Smoked salmon salad

Blandet salat med røget laks, agurk, radiser & færgetroens dressing.
Mixed salad with smoked salmon, cucumber, radish & Færgetroens dressing.

165 kr.

Hvide asparges / White asparagus

Serveres med hollandaisesauce, håndpillede rejer og butterdejsskys.
Served with hollandaise sauce, hand-peeled shrimps and puff pastry.

198 kr.

HOVEDRETTER/ MAIN COURSES

Lune tarteletter/ Danish tartlets

Serveres med fyld af kylling og syltede hvide asparges. Fås også vegetarisk med svampefyld.
Warm Danish chicken and white asparagus tartlets. Also served vegetarian with mushroom filling.
3stk./pieces 175 kr.

Selleribøf / Celery steak

Tyndskåret knoldselleri med avocado, feta, citron og græskarkerner.
Thinly sliced celery with avocado, feta, lemon and pumpkinseeds.
195 kr.

Helstegt rødspætte /Butterfried plaice

Helstegt rødspætte serveret med grønne asparges, Små nye kartofler & persillesovs
Butterfried plaice served with green asparagus, Small new potatoes & parsley sauce.
230 kr.

Oksefilet/ Oxefilet

200g rosastegt oksefilet serveret med provencale sauce, grønne asparges i svøb & pommes fritter.
200g oxefilet served with provencale sauce, baconwrapped green asparagus & French fries.
275 kr.

Stegt flæsk med persillesovs/ Fried Pork belly with parsley sauce

Stegt flæsk af frilandsgris med syltede agurker, persillesauce og Små nye kartofler.
Fried pork belly served with pickles, parsley sauce and Small new potatoes.
215 kr.

Fægekroens burger

Med oksekød, salat, tomater, syltede agurker og Fægekroens burger dressing.
Serveres med pommes fritter, ketchup og hjemmerørt mayonnaise.
With beefpatty, salad, pickels and Fægekroens burger dressing.
Served with French fries, ketchup and homemade mayonnaise.
175 kr.

Tilføj bacon & ost til +15 kr.

Add on bacon & cheese for +15 kr.

Finns frikadeller/ Traditional Danish meatballs

Køkkenchefens frikadeller serveres med stuvet spidskål, rødløg og kapersvinaigrette, bechamelsauce og Små nye kartofler.
Panfried meatballs made from minced pork. Served with steamed white cabbage, redonion and capers vinaigrette, bechamel sauce and Small new potatoes.
195 kr.

DESSERTER/ DESSERTS

Traditionel rabarber trifli/ *Traditional rhubarb trifle*

Hjemmelavet trifli af rabarber kompot, med letpisket flødeskum, vaniljecreme og makroner.

Homemade trifle with rhubarb compote, served with whipped cream, vanilla cream and macaroons.

95 kr.

Chokoladekage/ *Chocolate cake*

Vores hjemmelavede chokoladekage af kraftig belgisk chokolade.

Serveres med hjemmelavet vaniljeis, saltkaramel og crumble.

Our homemade chocolate cake made of rich Belgian chocolate. Served with homemade vanilla ice cream, salted caramel and crumble.

95 kr.

Ostetallerken/ *Cheese plate*

Tre forskellige stykker ost serveret med dagens kompot og kiks.

Three kinds of cheese served with compote of the day and crackers.

95 kr.

Petit fours

Kokkens udvalg af petit fours

The chef's selection of petit fours

3 stk / 3 pcs.

65 kr.

SNAPS/AQUAVIT

Klassiske snaps / Traditional aquavits

Vælg mellem/Choose between:

Rød Aalborg

Jubilæums Aalborg

Linie

O.P. Anderson

5,5 Cl. 75 kr.

Hjemmelavet krydderbrændevin/ Homemade aquavit

Vores udvalg af krydderbrændevine ændrer sig med årstiderne, så spørg din vært/værtinde, hvad vi har på hylderne netop nu og få en gennemgang af de forskellige smagsvarianter.

Our selection of homemade aquavit can change according to season. Please ask your host/hostess what is available and he/she will introduce you to the different flavours.

5,5 cl. 85 kr.

BRYGMESTEREN

Rigmor har været vores brygmester gennem de sidste 41 år. Rigmor har altid omkring 28 forskellige brændevine i sit sortiment. Cirka to gange om året giver hun sig tid til at teste nye opskrifter. På hylderne i bryggeriet, som ligger i en kælder på Gråbrødretorv, står der altid brændevinsessenser og trækker med krydderurter og bær.

Rigmor startede som værtinde hos Tholstrup i 1972. Da Nyhavns Færgetro åbenede i 1983 satte hun sig for at lave krydderbrændevin med friske bær og urter, som passede til det populære smørrebrød. Det har hun gjort siden.

Du kan være heldig at møde Rigmor til særlige arrangementer i en af Tholstrups restauranter, hvor hun deler smagsprøver og erfaringer med gæsterne.

THE BREW MASTER

Rigmor has been our brewmaster for the past 41 years. Rigmor always has around 28 different kinds of aquavits in her range. Two times a year she takes time to test and develop new recipes. On the shelves in her brewery in a basement at Gråbrødretorv, several aquavit essences are fermenting with berries and herbs.

Rigmor started as a hostess at Tholstrup in 1972. When Nyhavns Færgetro opened in 1983 she started making aquavits with fresh herbs and berries complimenting the very popular open sandwiches. She has not stopped since.

You might be lucky to meet Rigmor at special events in one of Tholstrup's restaurants where she is sharing her knowledge and handing out tastings.



DRIKKE / BEVERAGES

Aperitif og drinks

	1 gl./ 1 pitcher
Rum & Coke	110 kr./ 350 kr.
Gin & Orange juice	110 kr./ 350 kr.
Gin & tonic	110 kr./ 350 kr.
Monkey 47 gin & tonic	125 kr./ 450 kr.
Aperol Spritz	110 kr./ 350 kr.
Lillet Spritz Blanc/Rosé	110 kr./ 350 kr.
Kir	95 kr.
Kir Royal	110 kr.
Færgetroens cocktail	110 kr./ 350 kr.

Spørg din vært eller værtinde, hvad Færgetroens cocktail er.

Please ask your host or hostess what Færgetroen's cocktail is.

Fadøl/Draught beer

Carlsberg, 40 cl
65 kr.

Tuborg Classic, 40 cl
70 kr.

Kronenbourg 1664 Blanc, 40 Cl
75 kr.

Jacobsen Yakima IPA, 40 cl
80 kr.

Flaske øl/ Bottled beers

Grøn tuborg pilsner, 4,6 %, 33 cl
45 kr.

Krenkerup Weissbier, 5, 1%, 50 cl
85 kr.

Tuborg Nul 0,0%, 33 cl
45 kr.

Grimbergen Double Ambrée, 6,5%
33cl,
70 kr.

Cider

Somersby æble/apple cider
4,5%, 27,5cl
65 kr.

Vand & juice/Water, soda & juices

Færgetroens hjemmelavede lemonade, 40 cl
65 kr.

Økologisk juice/Organic juice 27,5 cl Vælg mellem/choose between:
Æble/Apple
Appelsin/Orange,
Hyldeblomst/Elderflower
45 kr.

Sodavand/Soft drinks, 25 cl
Vælg mellem / Choose between:
Cola
Cola Zero
Schweppes lemon
Gingerbeer 0%, 27,5 cl
45 kr.

Filtreret vand med eller uden brus/Filtered water with or without gas (gratis opfyldning/free refill)
Per gæst/per guest 25 kr.

Champagne

1 gl./fl./btl.

Champagne Montvillers Brut, Montvillers,
Frankrig/France
105kr./550 kr.

Mousserende vin / Sparkling wine

1 gl./1 fl./btl.

Cava Dibon Rosé – Garnacha.
85 kr./400 kr.

Rosévin/Rosé

1 gl. / 1 fl./btl.

Husets Rosé / House Rosé
85 kr./ 385 kr.

Château Roubine Cru Classé, Côtes de
Provence, Frankrig/France
115 kr./550 kr.

Hvidvin/White wine

1 gl. / 1 fl./btl.

Husets hvidvin/House white wine
Beau Chêne, Vin de France
Chardonnay

Husets hvidvin er tør, sprød og
læskende, med en duft af hvide
blomster, æble og abrikos.

*The house white wine is dry and crispy
with aromas reminiscent of white
blossoms, apples and apricot.*

85 kr./400 kr.

Sauvignon de Touraine,
Château de la Presle,
Frankrig/France
Sauvignon blanc
95 kr./425 kr.

Thanisch, Mosel, Riesling,
Tyskland/Germany
105 kr./475 kr.

Kellerei/ Cantina Kurtatsch.
Alto Adige. Pinot Grigio.
525 kr.

Sancerre, Château de Fontaine-Audon,
Frankrig/France
Sauvignon blanc
600 kr.

Rødvin/Red wine

1 gl. / 1 fl./btl.

Husets rødvin/House red wine
Beau Chêne, Vin de France
Syrah

Husets rødvin har en dyb og klar rød farve.
Vinener frugtig og blød med duft af
kirsebær og jordbær. Eftersmagen er blid
og elegant.

*The house red wine is soft and filled with
aromas of cherries and strawberries.*

Deep and clear in colour.

85 kr./400 kr.

Valpolicella Ripasso, Corte Majoli.
Italien/Italy
95 kr./475 kr.

La cour des Dames, Pays D'oc,
Frankrig/France. Pinot noir
95 kr./475 kr.

Fleurie, Domaine
Chanson.
Frankrig/France
550 kr.

Sin Zin. Alexander Valley vineyards.
Sonoma. USA. Zinfandel.
550 kr.

Clos del Mas. Garnacha,
Catalunya, Spanien/Spain
Priorat
600 kr.

Kaffe & te/Coffee & tea

Espresso

45 kr.

Cortado

50 kr.

Cafe latte /Cappuccino/Americano

55 kr.

Stempelkaffe/*French press coffee*

45 kr.

Husets udvalg af te:

Vælg mellem Grøn, sort og rød te

Our selection of tea:

Choose between green, black and red tea

45 kr.

Varm chokolade med flødeskum/*Hot chocolate with whipped cream*

55 kr.

Avec

Irish coffee/double/ Triple

100 kr./120 kr./ 140 kr.

Portvin Quinta de la Rosa, Douro, Portugal, 5 cl.

10 års tawny

85 kr.

20 års tawny

110 kr.

Cognac Martell XO 4 cl

150 kr.

Cognac Martell VS 4 cl

120 kr.

Diverse avec 4 cl

100 kr.

Baileys, Calvados, Cointreau,

Jameson Whiskey mm.

Spørg gerne jeres vært/værtinde for udvalget

Please ask your host/ hostess for the options.

WIFI: Nyhavns Færgekro: NyhavnsFaergetro-

Guests

WIFI-Kode: nyhavn05

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

Færgetroens kaffesæt ***Færgetroens coffee set***

Bestående af / *Consists of:*

En valgfri kaffe, te eller varm chokolade

A free of choice coffee, tea or hot chocolate

-

3 stk./pcs. petit fours

-

3 cl Avec

Vælg imellem
Choose between:

Cognac Martell VS, Baileys, Calvados, Havana club 7 rom & Jameson Whiskey

Kun 145 kr. Pr. Person.

WiFi: Nyhavns Færgetro: NyhavnsFaergetro-
Guests

WiFi-Kode: nyhavn05

**NYHAVNS
FÆRGETRO**