

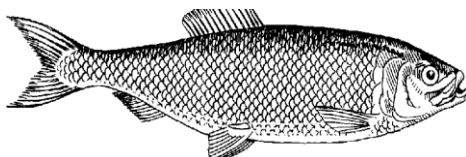
VELKOMMEN TIL NYHAVNS FÆRGEKRO

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.

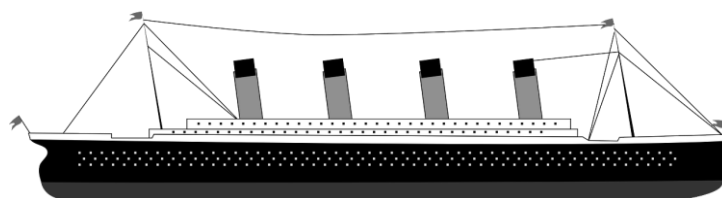


Hjemmebrygget krydderbrændevin

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.

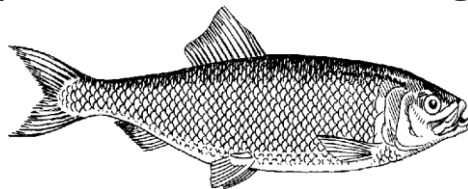
WELCOME TO NYHAVNS FÆRGEKRO

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

TRY OUR UNIQUE SPECIALITIES

Homemade herring specialties

At Nyhavns Færgekro 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.

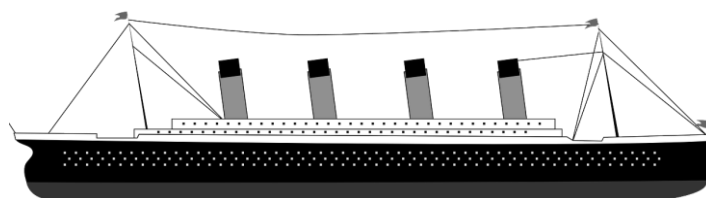


Homemade aquavit

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



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 build 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 panels.

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. Andersen's boulevard. The theater closed in 1937.

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

SILDEBORD / HERRING BUFFET

Tag selv og gerne flere gange / *Help yourself as many times as you please.*

11 sildespecialiteter / *11 herring specialities*

Karrysild / Curry herring

Marinerede sildefileter i små stykker, vendt i en sauce af hjemmelavet mayonnaise, creme fraiche og svitset karry.
Marinated herring filet bites in a sauce of homemade mayonnaise, creme fraiche, pepper and curry.

Sennepssild / Mustard herring

Marinerede sildefileter i små stykker, vendt i sauce af hjemmelavet mayonnaise, creme fraiche og dijonsennep.
Marinated herring filet bites in a sauce of homemade mayonnaise, creme fraiche and dijon mustard.

Kronesild / Crown herring

Sildefileter i lage af eddike og salt med knust allehånde, peber og laurbærblade, rødløg, friskhakket dild og stødt sandeltræ.
Pickled herring filets with allspice, pepper and bay leaves, red onion, freshly chopped dill and sandalwood.

Drømmesild / Dream herring

Sildefileter i hjemmelavet mayonnaise med ansjoser, løg og dijonsennep.
Herring filets in homemade mayonnaise with anchovies, onion and dijon mustard.

Løgsild / Onion herring

Langtidsmarineret sild marineret i mindst 6 måneder, som giver den en særlig konsistens og afrundet fyldig smag med friskhakket løg.
Matured herrings matured for a minimum of 6 months, which gives the herring a special texture and well-rounded flavour with freshly chopped onions.

Røget sild / Smoked herring

Hele røgede sild. Spises ofte med en æggeblomme som "Sol over Gudhjem".
Whole smoked herrings. Often eaten with egg yolk as the open sandwich "Sol over Gudhjem".

Matjessild / Matjes herring

Langtidsmodet rød kryddersild. Ordet matje stammer fra Holland og betyder jomfru. Silden er derfor også kendetegnet ved at være lidt mindre, men buttet og blød.
Matured red pickled herring. The word matje comes from the Netherlands and means virgin. Therefore, this herring is characterised by it's small size, but also it's chuppyness and softness.

Æblesild / Apple herring

Marineret sildefileter i små stykker vendt i en sauce af hjemmelavet mayonnaise, creme fraiche og æbletern.
Marinated herring filet bites in a sauce of homemade mayonnaise, creme fraiche and apple cubes.

Stegt sild / Fried herring

Sild i lun eddikelage med dijonsennep og Kalles Kaviar vendt i rugmel og stegt i smør.
Warm marinated herring with dijon mustard and Kalles Kaviar fried with rye flour and butter.

Rullemps / Roll mops

Ferske sildefileter pocheret i hvidvin og fyldt med dijonsennep og dild.
Fresh herring filet poached in whitewine and stuffed with dijon mustard and dill.

Månedens sild / Our monthly herring

Ferske sildefileter i månedens marinade
Fresh herring fillets in our monthly marinade

På sildebordet finder du rødløg, purløg, løg, kapers, radiser, økologisk rugbrød, smør og fedt.
On the buffet you also find red onion, chives, onion, capers, radishes, rye bread, butter and lard.

185 kr. per person

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

Snacks

Snackbræt / Snackboard:

Mandler, oliven, danske oste, serrano skinke, chorizo, minifrikadeller, mynte & agurk raita og sylt.

Serveres med økologisk rugbrød, landbrød og smør

Almonds, olives, Danish cheeses, serrano ham, chorizo, mini meatballs, mint & cucumber raita and 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 / Mini meatballs

Minifrikadeller med mynte og agurk raita

Mini meatballs with mint and cucumber raita

65 kr.

FROKOST SERVERING / LUNCH PLATTER

Skal bestilles til minimum 2 personer. Serveres i små skåle på fad.

Must be ordered by at least 2 guests. Served in small bowls on a platter.

Marinerede sildefileter i små stykker, vendt i en sauce af hjemmelavet mayonnaise, creme fraiche og svitset karry.

Æg og rejer med dildmayonnaise og citron.

Sprødstegt rødspættefilet serveres med remoulade og citron.

Røget laks toppet med Vesterhavs ost, samt rødløgs og kapersvinaigrette.

Traditionelle danske frikadeller, serveres med hjemmelavet kartoffelsalat, syltede rødløg og karse.

Roastbeef toppet med remoulade, ristede løg, agurkesalat, peberrod og brøndkarse.

Marinated herring fillets in small pieces, turned in a homemade sauce of curry, mayonnaise and creme fraiche.

Eggs and shrimps with dill mayonnaise and lemon.

Crispy fried fillet of plaice served with remoulade and lemon.

Smoked salmon topped with Danish "Vesterhavs" cheese, and red onion- & capers vinaigrette

Traditional Danish meatballs served with homemade potato salad, pickled red onions and watercress.

Roastbeef topped with remoulade, roasted onions, cucumber salad, horseradish and watercress.

Frokosten serveres med økologisk rugbrød, landbrød og smør

The lunch is served with organic ryebread, farmersbread & butter

395 kr. per person

SMØRREBRØD

TRADITIONAL OPEN-FACED SANDWICHES

GRØNT / GREEN

Avocadomad / Avocado

Avocado serveret på grillet smørristet landbrød med et lag rygeost creme, toppet med olivenolie og karse.
Avocado served on butter grilled farmers bread with a layer of smoked cheese cream, topped with olive oil and crest.

110 kr.

Kartoffelmad/ Potatoes

Nye kartofler med mayonnaise, ristede løg og bacon. Serveres på økologisk rugbrød.

New potatoes with mayonnaise, roasted onions and bacon. Served on organic ryebread.

120 kr.

FISK / FISH

Frk. Bergs vinder-fiskefrikadeller fra Gl. Skagen/ Miss Berg's famous warm fish cakes

Serveres med syltede agurker og hjemmerørt grøntsagsremoulade. Serveres på økologisk rugbrød.

Served on organic rye bread with pickles and Danish 'remoulade'.

110 kr.

Røget laks /Smoked salmon

Røget laks toppet med Vesterhavs ost, samt rødløgs og kapersvinaigrette, serveret på økologisk surdejsbrød.

Smoked salmon topped with Danish "Vesterhavs" cheese and red onion & capers vinaigrette, served on organic sourdough bread.

125 kr.

Rødspættefilet med håndpillede rejer / Fillet of plaice with hand-peeled shrimps

Sprødstegt rødspættefilet serveres med håndpillede rejer og dildmayonnaise på økologisk rugbrød.

Fried fillet of plaice served with hand-peeled shrimps & dill mayonnaise, on organic rye bread.

125 kr.

Rødspættefilet med remoulade/ Fillet of plaice with Danish 'remoulade'

Sprødstegt rødspættefilet serveres med remoulade og citron på økologisk rugbrød.

Fried fillet of plaice served with Danish 'remoulade' and lemon on organic rye bread.

115 kr.

Æg og håndpillede rejer / Eggs and hand-peeled shrimps

Serveres på landbrød med dildmayonnaise og citron.
Served on farmer's bread with dill mayonnaise and lemon.

125 kr.

Færgetroens tilbud

Færgetroens offer

2 stk. af kokkens valg af smørrebrød inkl. 1 drikkevare samt filtreret vand med og uden brus til kun 285 kr. Pr. person!

2 pcs. of our cheff's choice of open sandwiches and 1 beverage, incl. filtered water still or sparkling for only 285 kr. pr. person!

Vælg imellem /Choose between
Husets Rosé, rød- eller hvidvin /
House Rosé, red- or white wine
Valgfri fadøl/Free of choice draughtbeer
Sodavand eller juice/ Any soda or juice

KØD / MEAT

Hønsesalat/ Chicken salad

Fine stykker kylling vendt i en let cremet dressing tilsmagt karry. Serveres med sprød bladselleri, friske æbler og bacon, på økologisk landbrød.

Delicate pieces of chicken tossed in a lightly creamy dressing with curry, crisp celery, fresh apples and bacon. Served on organic sourdough bread.

105 kr.

Lune frikadeller / Warm traditional Danish meatballs

Traditionelle danske frikadeller serveres på økologisk rugbrød med hjemmelavet kartoffelsalat, syltede rødløg og karse.
Traditional Danish meatballs served on organic rye bread with potato salad, pickled red onions and cress.

105 kr.

Roastbeef

Roastbeef toppet med remoulade, ristede løg, agurkesalat, peberrod og brøndkarse. Serveres på økologisk rugbrød.
Roast beef topped with remoulade, fried onions, pickles, horse radish and watercress. Served on organic rye bread.

110 kr.

OST / CHEESE

Gammel ost/ Matured cheese

Anrettes på økologisk rugbrød med fedt, sky og løgringe. Stænkes med mørk rom ved bordet.
Served on organic rye bread with stock jelly and onions - dashed with dark rum at the table.

95 kr.

Friteret Camembert / Fried Camembert

Serveres med grillet brød og solbær marmelade.
Served with grilled bread and blackcurrent jam.

95 kr.

Øvrige retter / Additional dishes

Færgetroens burger

Med oksekød, salat, tomater, syltede agurker og færgetroens burger dressing.

Serveres med pommes fritter, ketchup og hjemmerørt mayonnaise

With beefpatty, salad, tomatoes, pickles and Færgetroens 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.

Salat med røget laks / *Salad with smoked salmon*

Blandet salat med røget laks, agurker, radiser og Færgetroens dressing.

Mixed salad with smoked salmon, cucumber, radishes and Færgetroens dressing.

165 kr.

Pommes frites / French fries

Serveres med ketchup og hjemmerørt mayonnaise.

Served with ketchup and homemade mayonnaise.

75 kr.

DESSERTER / DESSERTS

Traditionel Rabarber trifli/ *Traditional rhubarb trifle*

Hjemmelavet trifli af rabarber kompot, med let pisket 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 chefs selection of petit fours

3stk / 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 flavors.

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.

Fægekroens cocktail 110 kr./ 350 kr.

Spørg din vært eller værtinde, hvad Fægekroens cocktail er.

Please ask your host or hostess what Fægekroen'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

Hjemmelavet lemonade / *Homemade lemonade*
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
105 kr. / 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 2 cl

120 kr.

Cognac Martell VS 2 cl

60 kr.

Diverse avec 2 cl

60 kr.

Baileys, Calvados, Cointreau,

Jameson Whiskey mm.

Spørg gerne jeres vært/værtinde for udvalget

Please ask your host/ hostess for the options.

WIFI: NyhavnsFaergetro-Guests

WIFI-Kode: nyhavn05

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**

Fægekroens kaffesæt ***Fægekroens 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: NyhavnsFaergekro-Guests
WIFI-Kode: nyhavn05

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**