

# Menukort

Fæggesund Færgetro



## Varme retter

Serveres mellem kl. 11.30 og kl. 20.00

- |    |   |           |
|----|---|-----------|
| 1. | Specialitet: Pandestegte ål med hvide kartofler og persillesovs » Spis hvad du kan «  | Kr. 225,- |
| 2. | Stor stjernesked: Franskrød med pandestegte rødspættefileter med rejer, røget laks, asparges, citron, hjemmelavet dild-dressing | Kr. 169,- |
| 3. | Pandestegte rødspættefilet med rejer og asparges, hvide kartofler og persillesovs   | Kr. 169,- |
| 4. | Beuf Bearnaise med mix salat, pommes frites eller hvide kartofler (steak af oksefilet, min. 200 gr.)                            | Kr. 219,- |
| 5. | Krydret mørbradschnitzel med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce   | Kr. 179,- |
| 6. | Schnitzel af svinemørbrad med stegte kartofler, ærter og smørsovs   | Kr. 169,- |
| 7. | Marineret kyllingebryst med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce  | Kr. 169,- |
| 8. | Dansk hakkebøf med hvide kartofler, bløde løg, brun sovs og rødbeder  | Kr. 149,- |

## Børnemenü

- |     |  |          |
|-----|--|----------|
| 9.  | 2 røde pølser med pommes frites eller pasta skruer | Kr. 60,- |
| 10. | Kylling med pommes frites eller pasta skruer       | Kr. 60,- |
| 11. | Fiskefilet med pommes frites eller pasta skruer    | Kr. 60,- |
| 12. | Pommes frites                                      | Kr. 40,- |



## Frokost - "Fegge-Let"

Serveres mellem kl. 11.30 og kl. 17.00

- |     |   |     |       |
|-----|---|-----|-------|
| 13. | Feggebøf: Rugbrød eller franskbrød med hakkebøf (oksekød), rødbeder, capers, rå løg, peberrod og dressing | Kr. | 105,- |
| 14. | Stjernesked: Franskbrød med 2 pandestegte rødspættefileter, rejer, citron og dressing                     | Kr. | 105,- |
| 15. | Stor rejemad med citron og kaviar   | Kr. | 95,-  |
| 16. | Hvid sild med små kartofler og persillesmør   | Kr. | 75,-  |
| 17. | 3 stk. stegte ål med 2/2 rugbrød  | Kr. | 85,-  |
| 18. | 3 frikadeller med rugbrød og rødbeder   | Kr. | 55,-  |
| 19. | Stor blandet salat med rejer og æg, hjemmelavet dressing, flutes  | Kr. | 89,-  |
| 20. | Stor blandet salat med kylling og æg, hjemmelavet dressing, flutes  | Kr. | 89,-  |



## Dessert

|     |                                    |     |      |
|-----|------------------------------------|-----|------|
| 21. | <i>Is med chokoladesovs</i>        | Kr. | 55,- |
| 22. | <i>Is med kirsebærsovs</i>         | Kr. | 55,- |
| 23. | <i>Is med frugter</i>              | Kr. | 55,- |
| 24. | <i>Pandekage med is</i>            | Kr. | 60,- |
| 25. | <i>Banana Split</i>                | Kr. | 60,- |
| 26. | <i>Irsk Kaffe med 2 cl. Whisky</i> | Kr. | 45,- |

## Kaffe

|     |                                       |     |      |
|-----|---------------------------------------|-----|------|
| 27. | <i>Kaffe med hjemmebagte småkager</i> | Kr. | 30,- |
| 28. | <i>Hjemmebagt kringle</i>             | Kr. | 20,- |
| 29. | <i>Æblekage med flødeskum</i>         | Kr. | 30,- |
| 30. | <i>Varm chokolade med flødeskum</i>   | Kr. | 30,- |
| 31. | <i>Franskbrød med ost</i>             | Kr. | 40,- |
| 32. | <i>Franskbrød med rullepølse</i>      | Kr. | 40,- |

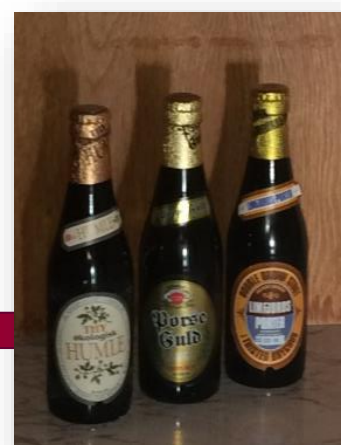




## Drikkevarer

### Øl fra Thisted Bryghus:

|     |  |     |      |
|-----|--|-----|------|
| 33. | Morsø Pilsner eller Thy Classic  | Kr. | 30,- |
| 34. | Limfjords Porter, Porse Guld, Øko Humle  | Kr. | 40,- |
| 35. | Grøn Tuborg  | Kr. | 30,- |
| 36. | Uden alkohol - Tuborg Super Light  | Kr. | 30,- |
| 37. | Sodavand: Coca Cola, Fanta, Citron, Lemon, Æblemost,<br>Dansk vand m/u citrus, Rød Hindbær, Sprite | Kr. | 28,- |
| 38. | 1 glas mælk  | Kr. | 15,- |
| 39. | Kildevand på flaske ½ l.   | Kr. | 20,- |
| 40. | 1 kande isvand   | Kr. | 20,- |



## Spiritus

- |     |  |     |       |
|-----|--|-----|-------|
| 41. | Snaps: Rød Ålborg, Linie, Porse, Jubilæum - 2 cl.        | Kr. | 28,-  |
| 42. | ½ fl. Snaps  | Kr. | 275,- |
| 43. | Gammel Dansk, Doktor Nielsen - 2 cl.                     | Kr. | 30,-  |
| 44. | Whisky, Rom, Vodka, Gin - 2 cl.                          | Kr. | 30,-  |
| 45. | Likør: Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Cognac - 2 cl. | Kr. | 30,-  |



# Vine

## Husets vin:

Hvidvin: Hunter's Creek, Chardonnay, Australien - 13,5%

Rødvin: Hunter's Creek, Shiraz/Merlot, Australien - 13,5%

|     |   |     |       |
|-----|---|-----|-------|
| 46. | 1/1 flaske, inkl. 1 kande isvand            | Kr. | 189,- |
| 47. | 1/2 flaske i karaffel, inkl. 1 kande isvand | Kr. | 99,-  |
| 48. | 1 glas vin                                  | Kr. | 49,-  |

## Hvidvin:

|     |  |     |       |
|-----|--|-----|-------|
| 49. | Spécial Fruits de Mer, Pinot Blanc, Alsace, Bernard Schwarch, Frankrig - 12% (tør)<br>1/1 flaske, inkl. 1 kande isvand | Kr. | 235,- |
| 50. | Königsmosel, Riesling, Tyskland - 8,5% (sød)<br>1/1 flaske, inkl. 1 kande isvand                                       | Kr. | 215,- |

## Rødvin:

|     |  |     |       |
|-----|--|-----|-------|
| 51. | Valpolicella - Ripasso, Palazzo Maffei, Italien - 14%<br>1/1 flaske, inkl. 1 kande isvand                    | Kr. | 295,- |
| 52. | Fortant Hill - Cabernet Sauvignon, Terroir de Collines, Frankrig - 13,5%<br>1/1 flaske, inkl. 1 kande isvand | Kr. | 225,- |



*Skal du have selskab eller fest -  
har vi selskabslokaler med plads  
fra 20 til 200 personer.*

*Menu efter aftale og ønske.*

*Husk - også mulighed for overnatning  
i den forbindelse!*





Hyggelige kroværelser med fjordudsigt  
TV + WIFI  
toilet og bad på gangen

udlejes fra 1/5 til 1/10

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| Enkelt værelse, m/morgenmad  | Kr. 400,- |
| Dobbelt værelse, m/morgenmad | Kr. 650,- |