

# Menukort

## Feggesund Færgekro

*Tag gerne menukortet med hjem*



*Feggesund Færgekro · Feggesundvej 81 · 7900 Nykøbing Mors · Tlf. 9775 1032*

## **Varmeretter** Serveres mellem kl. 11.30 og kl. 20.00

1. **Specialitet:** Pandestegte ål med hvide kartofler og persillesovs  
» Spis hvad du kan « - Ønskes tilbehør, såsom rødbeder, agurkesalat, æblemos - spørg personale Kr. 249,-
2. **Stor stjernes kud:** Franskbrød med pandestegte rødspættefileter med rejer, røget laks, asparges, citron, hjemmelavet dild-dressing Kr. 189,-
3. Pandestegte rødspættefilet med rejer og asparges, hvide kartofler og persillesovs Kr. 189,-
4. **Beuf Bearnaise** med mix salat, pommes frites eller hvide kartofler (steak af oksefilet, min. 200 gr.) Kr. 239,-
5. **Krydret mørbradschnitzel** med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce Kr. 189,-
6. **Schnitzel af svinemørbrad** med stegte kartofler, ærter og smørsovs Kr. 179,-
7. **Marineret kyllingebryst** med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce Kr. 175,-
8. **Dansk hakkebøf** med hvide kartofler, bløde løg, brun sovs og rødbeder Kr. 149,-
9. **Vegetar - Nøddepaneret ananasringe** med pommes frites, mix salat, brød og bearnaisesauce Kr. 149,-

Glutenfri eller sukkerfri laves gerne, spørg personale (gerne forudbestilling)

## **Frokost** Serveres mellem kl. 11.30 og kl. 17.00

10. **Feggebøf:** Rugbrød eller franskbrød med hakkebøf, rødbeder, capers, rå løg, peberrod og dressing.  
Ønskes rå æggeblomme - spørg personale Kr. 125,-
11. **Stjernes kud:** Franskbrød med 2 pandestegte rødspættefileter rejer, citron og dressing Kr. 125,-
12. **Stor rejemad** med citron og kaviar Kr. 95,-
13. **Lun rødspættefilet** med rugbrød og remoulade Kr. 55,-
14. **3 stk. stegte ål** med 2/2 rugbrød Kr. 85,-
15. **1 stk. smørrebrød** med røget ål og røræg Kr. 69,-
16. **3 hjemmelavede frikadeller** med rugbrød og rødbeder Kr. 60,-
17. **Stor blandet salat** med rejer og æg, hjemmelavet dressing, flutes Kr. 89,-
18. **Stor blandet salat** med kylling og æg, hjemmelavet dressing, flutes Kr. 89,-

## Børnemenü

19. 2 røde pølser med pommes frites eller pasta skruer	Kr.	60,-
20. 2 hjemmelavede frikadeller m. pommes frites el. pasta skruer	Kr.	60,-
21. Fiskefilet med pommes frites eller pasta skruer	Kr.	60,-
22. Pommes frites	Kr.	40,-

## Dessert

23. Is med chokoladesovs	Kr.	60,-
24. Is med kirsebærsovs	Kr.	60,-
25. Is med frugter	Kr.	60,-
26. Pandekage med is	Kr.	70,-
27. Banana Split	Kr.	70,-
28. Irsk Kaffe med 2 cl. Whisky	Kr.	50,-

## Kaffe

30. Kaffe med hjemmebakke småkager	Kr.	35,-
31. Jordbær-rabarberkage med flødeskum	Kr.	35,-
32. Æblekage med flødeskum	Kr.	35,-
33. Varm chokolade med flødeskum og hjemmebakke småkager	Kr.	35,-
34. Franskbrød med ost eller rullepølse	Kr.	40,-

## Drikkevarer (på flaske)

40. Øl fra <b>Thisted Bryghus</b> : Morsø Pilsner eller Thy Classic	Kr.	35,-
41. <b>Luksus øl</b> : Limfjords Porter, Porse Guld, Øko Humle	Kr.	45,-
42. Grøn Tuborg	Kr.	35,-
43. Uden alkohol - Tuborg 0, Carlsberg Nordic, Thy Classic	Kr.	35,-
44. Sodavand - flaske 25 cl.: Coca Cola, Cola Zerro, Sprite, Fanta, Rød Hindbær, Citron, Lemon, Æblemost, Sukkerfri appelsinvand, Ramlösa m/u citrus	Kr.	30,-
45. 1 glas mælk	Kr.	15,-
46. Kildevand på flaske 1/2 l.	Kr.	20,-
47. 1 kande isvand	Kr.	20,-
48. Økologisk saft: Hyldeblomst, Rabarber, Solbær	Kr.	42,-

## Spiritus

50. Snaps: Rød Ålborg, Linie, Porse, Jubilæum, O.P. Anderson - 2 cl. Kr. 28,-
51. 1/2 fl. Snaps Kr. 275,-
52. Doktor Nielsen, Whisky, Rom, Vodka, Gin - 2 cl. Kr. 30,-
53. Likør: Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Cognac - 2 cl. Kr. 35,-

## Vin (inkl. 1 kande isvand)

Husets Hvidvin: Hunter's Creek, Chardonnay, Australien - 12,5%

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

Husets Rosévin: Hunter's Creek, Shiraz, Australien - 12,5%

54. 1/1 flaske Kr. 200,-
55. 1/2 flaske i karaffel Kr. 110,-
56. 1 glas vin Kr. 60,-

### Hvidvin: (1/1 flaske)

57. Dopff au Moulin, Pinot Blanc, Alsace, Frankrig - 13% (tør) Kr. 245,-
58. Königsmosel, Riesling, Tyskland - 8,5% (sød) Kr. 225,-

### Rødvin: (1/1 flaske)

59. Château des Alouettes, Costières de Nîmes, Frankrig, 75% Syrah og 25% Grenache - 13,5% Kr. 235,-
60. Tank no 32 Primitivo Appassimento, Puglia, Italien - 14,0% Kr. 249,-
61. Valpolicella - Ripasso, Monte Zovo, Italien - 14,5% Kr. 295,-
62. Sylvain Loichet Bourgogne Pinot Noir, Frankrig - 13,5% Kr. 395,-



Hyggelige kroværelser med fjordudsigt, TV, WIFI, toilet og bad på gangen.  
Enkelt værelse Kr. 425,- og Dobbelt værelse Kr. 750,- inkl. morgenmad.