

# Menu Karte

## Feggesund Færgekro

*Nehmen Sie die Menükarte mit nach Hause*



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

## **Warme Gerichte** Werden zwischen 11.30 bis 20.00 Uhr serviert

1. **Spezialität:** Pfanne gebraten Aal mit weißen Kartoffeln und Petersiliensoße - essen alles, was Sie können. Wünsche etwas andere, wie rote Beete, Gurkensalat, Apfel Püree - fragen Sie das Personal Kr. 249,-
  2. **Groß Sternschnuppe:** Weißbrot mit Pfanne gebraten Schollen-filets, Krabben, Räucherlachs, Spargeln, Zitrone, hausgemachter Dill Dressing Kr. 189,-
  3. **Pfanne gebraten Schollenfilet mit Krabben und Spargeln, Kartoffeln und Petersiliensoße** Kr. 189,-
  4. **Beuf Béarnaise mit gemischtem Salat, Pommes Frites oder Kartoffeln (Ochsenfilet min. 200 gr.)** Kr. 239,-
  5. **Gewürztes Schnitzel (Lendensteak) mit Pommes Frites, Salat mix und Sauce béarnaise** Kr. 189,-
  6. **Schnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen und Butter Soße** Kr. 179,-
  7. **Marinierte Hühnerbrust mit Pommes Frites, mix Salat und Sauce béarnaise** Kr. 175,-
  8. **Dänischer Beefsteak mit weißen Kartoffeln, Zwiebeln, rote Beete und brauner Soße** Kr. 149,-
  9. **Vegetarisch - Nüsse paniertes Ananasringe mit Pommes Frites, mix Salat, Brot und Sauce béarnaise** Kr. 149,-
- Gluten frei oder zuckerfrei, fragen Sie das Personal*

## **Frühstück** Werden zwischen 11.30 bis 17.00 Uhr serviert

10. **Fegge Beef:** Schwarz- oder Weißbrot mit Hack Beefsteak, rote Beete, Kapern, Zwiebeln, Meerrettich und Salatsoße. Wenn Sie rohes Eigelb möchten, fragen Sie das Personal Kr. 125,-
11. **Sternschnuppen:** Weißbrot mit 2 Pfanne gebraten Schollen-filets, Krabben, Zitrone und Dressing Kr. 125,-
12. **1 Stück Weißbrot mit Krabben, Zitrone und Kaviar** Kr. 95,-
13. **Warmes Schollenfilet mit Brot und Remoulade** Kr. 55,-
14. **3 Stück Gebratener Aal mit 2/2 Brot** Kr. 85,-
15. **1 Stück Brot mit geräuchertem Aal und Rührei** Kr. 69,-
16. **3 hausgemachte Frikadellen mit Brot und rote Beete** Kr. 60,-
17. **Gemischter Salat mit Krabben und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette** Kr. 89,-
18. **Gemischter Salat mit Hühnerbrust und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette** Kr. 89,-

## Kindermenu

19. 2 Rote Wiener mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	60,-
20. 2 hausgemachte Frikadellen mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	60,-
21. Fisch Filet mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	60,-
22. Pommes Frites	Kr.	40,-

## Dessert

23. Eis mit Schokolade-Soße	Kr.	60,-
24. Eis mit Kirsche-Soße	Kr.	60,-
25. Eis mit Frucht	Kr.	60,-
26. Pfannkuchen mit Eis	Kr.	70,-
27. Banana Split	Kr.	70,-
28. Irisch Kaffee mit 2 cl. Whisky	Kr.	50,-

## Kaffee

30. Kaffee mit hausgebacken Kleingebäck	Kr.	35,-
31. Erdbeeren-Rhabarber Kuchen mit Schlagsahne	Kr.	35,-
32. Apfelkuchen mit Schlagsahne	Kr.	35,-
33. Warmer Kakao mit Schlagsahne und hausgebacken Kleingebäck	Kr.	35,-
34. Weißbrot mit Käse oder Press Wurst	Kr.	40,-

## Getränke

40. <b>Bier aus Thisted Bryghus:</b> Morsø Bier oder Thy Classic	Kr.	35,-
41. <b>Luksus Bier:</b> Limfjords Porter, Porse Guld, Öko Humle	Kr.	45,-
42. Grøn Tuborg	Kr.	35,-
43. Ohne Alkohol - Tuborg 0, Carlsberg Nordic	Kr.	35,-
44. Sprudelwasser - Flasche 25 cl.: Coca Cola, Cola Zerro, Sprite, Fanta, rote Himbeere, Zitrone, Apfelsaft, zuckerfrei Orange-Wasser, Ramlösa m/o Citrus	Kr.	30,-
45. 1 Glas Milch	Kr.	15,-
46. 1 Flasche Mineralwasser 1/2 l.	Kr.	20,-
47. 1 Kanne Eiswasser	Kr.	20,-
48. Organische Saft: Holunder	Kr.	42,-

## Alkohol

50. Schnaps: Aalborg Akvavit, Linie. Porse, Jubiläum, O.P. Anderson - 2 cl. Kr. 28,-
51. 1/2 Flasche Schnaps Kr. 275,-
52. Doktor Nielsen, Whisky, Rum, Wodka, Gin - 2 cl. Kr. 30,-
53. Likör: Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Cognac - 2 cl. Kr. 35,-

## Wein (incl. 1 Kanne Eiswasser)

Weißwein des Hauses: Hunter's Creek, Chardonnay, Australien - 12,5%

Rotwein des Hauses: Hunter's Creek, Shiraz/Merlot, Australien - 13,5%

Rose Wein des Hauses: Hunter's Creek, Shiraz, Australien - 12,5%

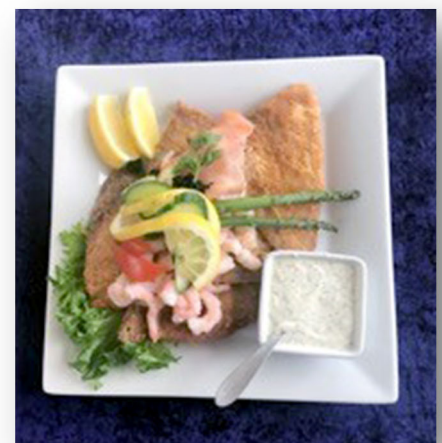
54. 1/1 Flasche Kr. 200,-
55. 1/2 Flasche (in der Karaffe) Kr. 110,-
56. 1 Glas Wein Kr. 60,-

### Weißwein: (1/1 Flasche)

57. Dopff au Moulin, Pinot Blanc, Alsace, Frankreich, 13% (trocken) Kr. 245,-
58. Königsmosel, Riesling, Deutschland - 8,5% (süß) Kr. 225,-

### Rotwein: (1/1 Flasche)

59. Château des Alouettes, Costières de Nîmes, Frankreich, 75% Syrah og 25% Grenache - 13,5% Kr. 235,-
60. Valpolicella - Ripasso, Monte Zovo, Italia - 14,5% Kr. 295,-
61. Sylvain Loichet Bourgogne Pinot Noir, Frankreich - 13,5% Kr. 395,-
62. Le Morette Perseo Merlot-Cab. Sau. IGT Riserva, Italia, 14,5% Kr. 495,-



Zimmer mit Ausblick auf das Meer, TV, WIFI, Toilette und Dusche auf dem Flur.  
Einbettzimmer Kr. 425,- und Zweibettzimmer Kr. 750,- mit Frühstück.