

Menu Karte

Feggesund Færgekro

Nehmen Sie die Menükarte mit nach Hause



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

2023

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. 275,-
 2. **Groß Sternschnuppe:** Weißbrot mit Pfanne gebraten Schollen-filets, Krabben, Räucherlachs, Spargeln, Zitrone, hausgemachter Dill Dressing Kr. 210,-
 3. **Pfanne gebraten Schollenfilet mit Krabben und Spargeln, Kartoffeln und Petersiliensoße** Kr. 200,-
 4. **Beuf Béarnaise mit gemischtem Salat, Pommes Frites oder Kartoffeln (Ochsenfilet min. 200 gr.)** Kr. 275,-
 5. **Gewürztes Schnitzel (Lendensteak) mit Pommes Frites, Salat mix und Sauce béarnaise** Kr. 210,-
 6. **Schnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen und Butter Soße** Kr. 200,-
 7. **Marinierte Hühnerbrust mit Pommes Frites, mix Salat und Sauce béarnaise** Kr. 200,-
 8. **Dänischer Beefsteak mit weißen Kartoffeln, Zwiebeln, rote Beete und brauner Soße** Kr. 175,-
 9. **Vegetarisch - Nüsse paniertes Ananasringe mit Pommes Frites, mix Salat, Brot und Sauce béarnaise** Kr. 175,-
- 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. 150,-
11. **Sternschnuppen:** Weißbrot mit 2 Pfanne gebraten Schollen-filets, Krabben, Zitrone und Dressing Kr. 150,-
12. **1 Stück Weißbrot mit Krabben, Zitrone und Kaviar** Kr. 100,-
13. **Warmes Schollenfilet mit Brot und Remoulade** Kr. 65,-
14. **3 Stück Gebratener Aal mit 2/2 Brot** Kr. 90,-
15. **1 Stück Brot mit geräuchertem Aal und Rührei** Kr. 75,-
16. **3 hausgemachte Frikadellen mit Brot und rote Beete** Kr. 60,-
17. **Gemischter Salat mit Krabben und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette** Kr. 100,-
18. **Gemischter Salat mit Hühnerbrust und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette** Kr. 100,-

Kindermenu

19. 2 Rote Wiener mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	75,-
20. 2 hausgemachte Frikadellen mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	75,-
21. Fisch Filet mit Pommes Frites oder Pasta	Kr.	75,-
22. Pommes Frites	Kr.	45,-

Dessert

23. Eis mit Schokolade-Soße	Kr.	65,-
24. Eis mit Kirsche-Soße	Kr.	65,-
25. Eis mit Frucht	Kr.	65,-
26. Pfannkuchen mit Eis	Kr.	75,-
27. Banana Split	Kr.	75,-
28. Irisch Kaffee mit 2 cl. Whisky	Kr.	55,-

Kaffee

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

Getränke

40. Bier aus Thisted Bryghus: Morsø Bier oder Thy Classic	Kr.	35,-
41. Luksus Bier: Limfjords Porter, Porse Guld, Öko Humle	Kr.	45,-
42. Grøn Tuborg	Kr.	35,-
43. Ohne Alkohol - Carlsberg Nordic, Thy Classic	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.	20,-
46. 1 Flasche Mineralwasser 1/2 l.	Kr.	20,-
47. 1 Kanne Eiswasser	Kr.	20,-
48. Organische Saft: Holunder, Rhabarber, Johannisbeere Eistee (Pfirsich)	Kr.	45,-

Alkohol

- | | |
|---|-----------|
| 50. Schnaps: Aalborg Akvavit, Linie. Porse, Jubiläum, O.P. Anderson - 2 cl. | Kr. 30,- |
| 51. 1/2 Flasche Schnaps | Kr. 290,- |
| 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. 220,- |
| 55. 1/2 Flasche (in der Karaffe) | Kr. 120,- |
| 56. 1 Glas Wein | Kr. 60,- |

Weißwein: (1/1 Flasche)

- | | |
|---|-----------|
| 57. Dopff au Moulin, Pinot Blanc, Alsace, Frankreich, 13% (trocken) | Kr. 275,- |
| 58. Dr. Schmitt Blau Riesling QBA, Deutschland - 9,5% (süß) | Kr. 275,- |

Rotwein: (1/1 Flasche)

- | | |
|--|-----------|
| 59. Château des Alouettes, Costières de Nîmes, Frankreich, 75% Syrah og 25% Grenache - 13,5% | Kr. 275,- |
| 60. Tank no 32 Primitivo Appassimento, Puglia, Italia - 14,0% | Kr. 275,- |
| 61. Valpolicella - Ripasso, Monte Zovo, Italia - 14,5% | Kr. 300,- |
| 62. Sylvain Loichet Bourgogne Pinot Noir, Frankreich - 13,5% | Kr. 400,- |

Preisänderungen vorbehalten



Zimmer mit Ausblick auf das Meer, TV, WIFI, Toilette und Dusche auf dem Flur.
Einbettzimmer Kr. 500,- und Zweibettzimmer Kr. 800,- mit Frühstück.