

Menukort

Feggesund Færgekro

Tag gerne menukortet med hjem



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

2024

Varme retter 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. 285,-
2. **Stor stjernes kud:** Franskbrød med pandestegte rødspættefileter med rejer, røget laks, asparges, citron, hjemmelavet dild-dressing Kr. 225,-
3. Pandestegte rødspættefilet med rejer og asparges, hvide kartofler og persillesovs Kr. 200,-
4. **Beuf Bearnaise** med mix salat, pommes frites eller hvide kartofler (steak af oksefilet, min. 200 gr.) Kr. 285,-
5. **Krydret mørbradschnitzel** med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce Kr. 225,-
6. **Schnitzel af svinemørbrad** med stegte kartofler, ærter og smørsovs Kr. 200,-
7. **Marineret kyllingebryst** med pommes frites, mix salat og bearnaisesauce Kr. 200,-
8. **Dansk hakkebøf** med hvide kartofler, bløde løg, brun sovs og rødbeder Kr. 175,-
9. **Vegetar/Veganer - Nøddepaneret ananasringe** med pommes frites, mix salat, brød og bearnaisesauce Kr. 175,-

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. 150,-
11. **Stjernes kud:** Franskbrød med 2 pandestegte rødspættefileter rejer, citron og dressing Kr. 150,-
12. **Stor rejemad** med citron og kaviar Kr. 100,-
13. 1 stk. lun rødspættefilet med rugbrød og remoulade Kr. 65,-
14. 3 stk. stegte ål med 2 halve skiver rugbrød Kr. 95,-
15. 1 stk. smørrebrød med røget ål og røræg Kr. 80,-
16. 3 hjemmelavede frikadeller med rugbrød og rødbeder Kr. 65,-
17. **Stor blandet salat** med rejer og æg, hjemmelavet dressing, flutes Kr. 110,-
18. **Stor blandet salat** med kylling og æg, hjemmelavet dressing, flutes Kr. 110,-

Børnemenü

19. 2 røde pølser med pommes frites eller pasta skruer	Kr.	75,-
20. 2 hjemmelavede frikadeller m. pommes frites el. pasta skruer	Kr.	75,-
21. Fiskefilet med pommes frites eller pasta skruer	Kr.	75,-
22. Pommes frites	Kr.	45,-

Dessert / Kaffe / Kage

23. Is med chokoladesovs	Kr.	70,-
24. Is med kirsebærsovs	Kr.	70,-
25. Is med frugter	Kr.	70,-
26. Pandekage med is	Kr.	80,-
27. Banana Split	Kr.	80,-
28. Irsk Kaffe med 2 cl. Whisky	Kr.	55,-
29. Kaffe med hjemmebagte småkager	Kr.	40,-
30. Hjemmelavet nøddehorn	Kr.	40,-
31. Jordbær-rabarberkage med flødeskum	Kr.	40,-
32. Æblekage med flødeskum	Kr.	40,-
33. Varm chokolade med flødeskum og hjemmebagte småkager	Kr.	40,-
34. Franskbrød med ost eller rullepølse	Kr.	40,-

Drikkevarer (på flaske)

40. Øl fra Thisted Bryghus: Morsø Pilsner eller Thy Classic	Kr.	35,-
41. Luksus øl: Limfjords Porter, Porse Guld, Øko Humle	Kr.	45,-
42. Grøn Tuborg	Kr.	35,-
43. Uden alkohol - 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.	20,-
46. Kildevand på flaske 1/2 l.	Kr.	20,-
47. 1 kande isvand	Kr.	20,-
48. Økologisk saft: Hyldeblomst, Rabarber, Solbær Iste (fersken)	Kr.	45,-

Spiritus

- | | |
|--|-----------|
| 50. Snaps: Rød Ålborg, Linie, Porse, Jubilæum, O.P. Anderson - 2 cl. | Kr. 30,- |
| 51. 1/2 fl. Snaps | Kr. 290,- |
| 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. 230,- |
| 55. 1/2 flaske i karaffel | Kr. 130,- |
| 56. 1 glas vin | Kr. 65,- |

Hvidvin: (1/1 flaske)

- | | |
|--|-----------|
| 57. Dopff au Moulin, Pinot Blanc, Alsace, Frankrig - 13% (tør) | Kr. 275,- |
| 58. Dr. Schmitt Blau Riesling QBA, Tyskland - 9,5% (sød) | Kr. 275,- |

Rødvin: (1/1 flaske)

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

Med forbehold for prisændringer.



Hyggelige kroværelser med fjordudsigt, TV, WIFI, toilet og bad på gangen.
Enkelt værelse Kr. 500,- og Dobbelt værelse Kr. 800,- inkl. morgenmad.