

Menu Karte

Feggesund Færgekro










Nehmen Sie die Menükarte mit nach Hause



Feggesund Færgekro · Feggesundvej 81 · 7900 Nykøbing Mors · Tlf. 9775 1032 · 2025










Die Küche ist geöffnet: 11.30 bis 19.30 (Juli und August 11.30 bis 20.00)

Warme Gerichte




-  1. **Spezialität:** Pfanne gebraten Aal mit weißen Kartoffeln und Petersiliensoße - essen alles, was Sie können. Wünsche etwas andere, wie rote Bete, Gurkensalat, Apfel Püree - fragen Sie das Personal Kr. 300,-
-  2. Groß Sternschnuppe: Weißbrot mit Pfanne gebraten Schollen-filets, Krabben, Räucherlachs, Spargeln, Zitrone, hausgemachter Dill Dressing Kr. 230,-
-  3. Pfanne gebraten Schollenfilet mit Krabben und Spargeln, Kartoffeln und Petersiliensoße Kr. 210,-
-  4. Beuf Béarnaise mit gemischtem Salat, Pommes Frites oder Kartoffeln (Ochsenfilet min. 200 gr.) Kr. 300,-
-  5. Gewürztes Schnitzel (Schweinefilet) mit Pommes Frites, Salat mix und Sauce béarnaise Kr. 245,-
-  6. Schnitzel mit Bratkartoffeln, Erbsen und Butter Soße Kr. 210,-
-  7. Marinierte Hühnerbrust mit Pommes Frites, mix Salat und Sauce béarnaise Kr. 210,-
-  8. Dänischer Beefsteak mit weißen Kartoffeln, Zwiebeln, rote Beete und brauner Soße Kr. 175,-
-  9. Vegetarisch/Vegan - Nüsse paniertes Ananasringe mit Pommes Frites, mix Salat, Brot und Sauce béarnaise Kr. 175,-

Gluten frei oder zuckerfrei, fragen Sie das Personal

Frühstück

-  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 und Zitrone Kr. 100,-
-  13. 1 Stück warmes Schollenfilet mit Brot und Remoulade Kr. 70,-
-  14. 3 Stück Gebratener Aal mit 2 halbe Scheiben Brot Kr. 95,-
-  15. 1 Stück Brot mit geräuchertem Aal und Rührei Kr. 85,-
-  16. 3 hausgemachte Frikadellen mit Brot und rote Beete Kr. 70,-
-  17. Gemischter Salat mit Krabben und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette Kr. 120,-
-  18. Gemischter Salat mit Hühnerbrust und Eier, hausgemachter Dressing, Baguette Kr. 120,-

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 / Kaffee / Kuchen

	23. Eis mit Schokolade-Soße	Kr.	70,-
	24. Eis mit Kirsche-Soße	Kr.	70,-
	25. Eis mit Frucht	Kr.	70,-
	26. Pfannkuchen mit Eis	Kr.	80,-
	27. Banana Split	Kr.	80,-
	28. Irisch Kaffee mit 2 cl. Whisky	Kr.	60,-
	29. Kaffee mit hausgebacken Kleingebäck	Kr.	50,-
	30. Hausgemachtes Nussorn	Kr.	40,-
	31. Erdbeeren-Rhabarber Kuchen mit Schlagsahne	Kr.	45,-
	32. Apfelkuchen mit Schlagsahne	Kr.	45,-
	33. Warmer Kakao mit Schlagsahne und hausgebacken Kleingebäck	Kr.	50,-
	34. Weißbrot mit Käse oder Press Wurst	Kr.	45,-

Getränke

	40. Bier aus Thisted Bryghus: Morsø Bier oder Thy Classic	Kr.	38,-
	41. Luksus Bier: Limfjords Porter, Porse Guld, Öko Humle	Kr.	48,-
	42. Grøn Tuborg	Kr.	38,-
	43. Ohne Alkohol - Carlsberg Nordic, Thy Classic	Kr.	38,-
	44. Sprudelwasser - Flasche 25 cl.: Coca Cola, Cola Zerro, Sprite, Fanta, rote Himbeere, Zitrone, 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. Saft: Holunder, Rhabarber, Johannisbeere, Eistee (Pfirsich), Apfelsaft	Kr.	45,-

Alkohol

50. Schnaps: Aalborg Akvavit, Linie. Porse, Jubiläum, O.P. Anderson, Morsø Schnaps - 2 cl. Kr. 32,-
51. 1/2 Flasche Schnaps Kr. 290,-
52. Doktor Nielsen, Whisky, Rum, Wodka, Gin - 2 cl. Kr. 35,-
53. Likör: Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Cognac - 2 cl. Kr. 40,-

Wein (incl. 1 Kanne Eiswasser)

Weißwein des Hauses: Viu Manent Chardonnay, Chile - 14%

Rotwein des Hauses: Viu Manent Cabernet Sauvignon, Chile - 13,5%

Rose Wein des Hauses: Wave Rosato, Sizilien - 12%

54. 1/1 Flasche Kr. 240,-
55. 1/2 Flasche (in der Karaffe) Kr. 130,-
56. 1 Glas Wein Kr. 65,-

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. Côtes-du-Rhône Rouge, Vidal-Fleury, Frankreich - 13,5% Kr. 275,-
60. Primotivo, Puglia, Italia - 13% 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.