

Kære Gæst!

At være vært og at betjene gæsterne tilfredsstillende har altid været udtryk for livsstil.

At give gæsterne gode stunder og at lade dem glemme hverdagens bekymringer bringer os glæde og gør os stolte.

Lige meget hvor vanskeligt det kan være at nå dette mål, så forsikrer vi Dem, at vi går helhjertet ind for at opfylde Deres gastronomiske ønsker. Husk at kontakte personalet såfremt der er spørgsmål om indholdet af allergener.

Vores målsætning er at forkæle vore gæster på en sådan måde, at de altid ønsker at vende tilbage, og vi glæder os, hver gang det lykkes.

Bliv vor fordringsfulde gæst og vær velkommen på Fægekroen

Conni Wested og Ulrik Bjerregaard

Lidt historie om Færgeskroen og dens omgivelser

Færgeriet blev flyttet til Hadsund Nord i 1781, samme år som toldvæsenet blev flyttet til Mariager igen, efter at det i 1581 flyttede fra Mariager til Hadsund Syd, fordi salig kong Chr. IV følte sig snydt af både told og sisse, idet der foregik et livligt smugleri omkring farvandet ved Hadsund. Det var især tysk øl og humle m.m., og dét skulle stoppes med flere opsynsmænd. Omegnens beboere var meget vrede på disse snushaner så der var nok noget om smugleriet.

Hadsund Færgeskro blev bygget i 1823 af kro- og færgemand Peder Nielsen, Rostrup. Også på daværende tidspunkt var der en livlig trafik både til vands og til lands, og især da Hadsund marked startede, den 1. maj 1836, fik krofatter mere end rigeligt at se til. Første markedsdag blev afholdt på sydsiden af Mariager Fjord og næste dag på nordsiden. Mennesker og marked hører sammen - og dermed også en kro. Sådan har det været fra fordums tid.

Sønnen Niels Pedersen overtog kroen og byggede den om i 1856. Hadsund Færgeskro blev det naturlige samlingspunkt for lokale og rejsende.

I 1883 oprettedes Randers-Hadsund jernbane. Den blev nedlagt 31. marts 1967. Den gamle bro blev indviet den 19. november 1904.

I året 1900 kunne man på gavlen se et stort skilt, som kundgjorde, at der var staldplads til 50 heste, så rejsende nordpå kunne få staldet op. Til kroen hørte landbrug, købmandsbutik og bageri.

Kroen brændte i 1969, men blev straks genopført.

Den nuværende ejer, Jens Nørgaard Jakobsen, overtog kroen i 1972 efter sin far og gennemførte i vinteren 1976-77 en omfattende restaurering og modernisering.

I årene 1999 og 2000 blev kroen atter moderniseret, og der blev bygget en ny panoramarestaurant til, hvorfra der er en fantastisk udsigt over Mariager Fjord og Hadsund By. Derfra kan man betragte Daniaparkens industri, Thygeslund med bl.a. den flotte løvskov og byens sejklub, ro- og kajakklub samt industrikajen. Desuden blev der lavet havestue og vinkælder. Haven blev anlagt med stier gennem en farvestrålende blomstereng net til vandet – og så er det naturligvis muligt at få serveret mad og drikke udendørs hele sommeren.

Fra 1. april 2017 har Jens Nørgaard Jakobsen forpagtet driften af kroen til Conni Wested og Ulrik Bjerregaard.

Nu til dags, såvel som i gamle dage, kommer folk fra nær og fjern for at nyde godt af kroens gæstfrihed.

Fortalt af N. C. Skaanvad

Platte og Æggeretter

DKR. EUR

Serveres mellem kl. 11-16 eller på forudbestilling

1.	Fægekroens platte	218,-	29,00
	Marineret sild, karrysalat, 1/2 æg med rejer, fiskefilet med remoulade, gravad laks med sennepsdressing, mørbradbøf med bløde løg og ost.		
37.	Sandwich med frisk grønt, kylling og bacon	118,-	15,75
	med karrydressing		
51.	Omelet med bacon, løg og kartofler	104,-	14,30
52.	Omelet med rejer og asparges	121,-	16,70
53.	Flæskeæggekage garneret med bacon, tomat og purløg	135,-	18,60

Supper

11.	Klar suppe med kød- og melboller samt gulerødder	54,-	7,50
12.	Karrysuppe med ris og hønsekød legeret med fløde	67,-	9,20
13.	Fransk løgsuppe - serveres med ostecrouton	67,-	9,20
14.	Dagens fiskesuppe	99,-	13,70

Forretter DKR. EUR

21.	2 tarteletter med hønssekød og asparges	73,-	10,10
22.	Rejecocktail - serveres med flûte	92,-	12,70
23.	Gravad laks på toast - hertil sennepsdressing	118,-	16,30
24.	Fersk røget laks - serveres på toast med røræg og asparges	118,-	16,30
25.	Vinbjergsnegle - 6 stk. snegle med hvidløgssmør – hertil flûtes	118,-	15,75

Lidt - men godt

31.	Stjernes kud	148,-	19,75
	Toast med dampede og stegte fiskefileter. Hertil rejer, asparges og cocktaildressing.		
32.	Skipperens drøm	148,-	19,75
	Toast med pocheret æg, røget laks, rejer, asparges og cocktaildressing.		
35.	Hvidløgsgratinerede tigerrejer og grønlandske rejer	158,-	21,00
	på salatbund med childressing		
38.	Pariserbøf	148,-	19,75
	Stegt, hakket oksekød iblandet kapers, rødbede og løg på toast. Dette er garneret med æggeblomme, peberrod, rødbeder og kapers		

Diverse

DKR. EUR

-
- | | | |
|--|-------|-------|
| 58. Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød..... | 125,- | 16,70 |
|--|-------|-------|

Svinekød

-
- | | | |
|---|-------|-------|
| 61. Svinekotelet | 169,- | 23,30 |
| med rødkål, hvide kartofler, 2 slags saucer og surt | | |
| 62. Svinekotelet Calcutta | 198,- | 27,30 |
| med løg, æbler, ananas, løse ris og karrysauce | | |
| 64. Wienerschnitzel à la Fægekroen | 185,- | 25,50 |
| med ærter, gulerødder, brasede kartofler og smørsauce | | |
| 65. Jægerschnitzel | 185,- | 25,50 |
| med champignons i flødesauce, bønner og pommes frites | | |

Oksekød

DKR EUR

	DKR	EUR
71. Dansk bøf 2 hakkebøffer med bløde løg, hvide kartofler, bøfsauce og rødbeder	128,-	17,65
73. Engelsk boeuf oksefilet med bløde løg, hvide kartofler, flødesauce og surt	248,-	34,20
74. Peberboeuf oksefilet med knust peber - grilltomat, dagens grøntsager, pommes frites og flødepebersauce	258,-	35,60
75. Boeuf Bearnaise oksefilet med grilltomat, dagens salat, pommes frites og hjemmelavet sauce Bearnaise	258,-	35,60
76. Tournedos "Maison" 2 stk. oksemørbrad med baconasparges, grilltomat, samt champignons. Hertil serveres også dagens grøntsager, choronsauce (tomatiseret sauce bearnaise) og spicy kartoffelbåde	288,-	39,70
77. Chateaubriand à la Færgeskroen helstegt oksemørbrad med fyldt tomat, dagens friske grøntsager, ristede svampe, hvidløgskartofler og sauce bordelaise. Dette serveres for min. 2 personer. Ventetid på ca. 30 minutter må påregnes	299,-	41,20

Fiskeretter

	DKR	EUR
81. Kogt eller stegt rødspætte med hvide kartofler, persille eller smørsauce efter eget valg	208,-	27,75
82. 3 rødspættefileter panerede og smørstegte fiskefileter med rejer og asparges i hummersauce, samt persillekartofler	218,-	29,00
83. Fyldt rødtunge Fyldet består af rejer, asparges i hummersauce, hvortil der serveres persillekartofler og citron	289,-	39,90
84. Rødtungefilet "Chablis" Hvidvinsdampede rødtungefileter på urter, garneret med rejer, hvidvinsflødesauce og dildkartofler	289,-	39,90
85. Stegte ål Friske fjordål, panerede og pandestegte, hertil flødestuede persillekartofler og smørsauce	289,-	39,90

Børneretter

	DKR	EUR
91. 2 røde pølser med pommes frites	62,-	8,60
92. 2 grill pølser med pommes frites.....	72,-	9,90
93. 1 fiskefilet med pommes frites og remoulade.....	68,-	8,95
94. 1 paneret schnitzel med ærter og brasede kartofler	109,-	15,00
95. Spaghetti Bolognese	86,-	11,90
96. 1 portion pommes frites	37,-	5,10

Ost

DKR

EUR

-
- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 41. | Friturestegt camembert | 68,- | 9,00 |
| | med toast, syltetøj og smør | | |
| 42. | Ostetallerken..... | 108,- | 14,90 |
| | Diverse slags oste med forskellige garniturer, hvortil der serveres brød og smør. | | |

Desserter

DKR EUR

-
- | | | | |
|------|--|------|-------|
| 101. | Coupe Danmark | 78,- | 10,80 |
| | Vaniljeis med flødeskum og varm chokoladesauce | | |
| 102. | Banana Split | 99,- | 13,70 |
| | Banan med 3 forskellige slags is, flødeskum og varm chokoladesauce | | |
| 103. | Is med friske frugter..... | 78,- | 10,80 |
| 104. | 2 hjemmelavede pandekager med is | 82,- | 11,30 |
| | og hjemmelavet brombærmarmelade | | |
| 106. | Hjemmebagt pæretærte med creme fraiche..... | 54,- | 7,90 |
| 107. | Børneis med 3 slags iskugler | 45,- | 6,20 |

Kager

DKR EUR

	DKR	EUR
201. 1/2 bolle med smør	14,-	1,90
202. 1 stk. lagkage	39,-	5,20
203. 1 æblekage.....	39,-	5,20
204. 1 stk. kringle.....	29,-	3,90
205. 3 stk. kransekagekonfekt	34,-	4,70
206. Småkager	19,-	2,60
207. Kaffe – Te.....	32,-	4,40
209. Specialkaffe: Café Latte og Cappuccino.....	34,-	4,70
210. Irish Coffee med 3 cl. Irish Whiskey	59,-	8,00
211. French Coffee med 3 cl. Grand Marnier	59,-	8,00

Dear Guest!

To be a host and to serve guests satisfactorily has always been an expression of distinguished lifestyle.

To give our guests enjoyable hours and to let you forget the daily troubles - that is what brings us joy and pride.

Never mind how difficult it might be to gain this aim, we assure you that we entirely identify ourselves with fulfilment of your gastronomic wishes.

Our aim is to spoil our guests in such a manner that you always wish to return. We are very happy, every time we succeed.

Become our guest and be welcome here in our Ferry Inn.

Conni Wested og Ulrik Bjerregaard

Some history of the Færgetroen and its surroundings

The Færgetroen was built in 1823. One of the reasons for this must have been the launching of a market called Hadsund fair, the 1st of May 1838.

The first market day was held on the south side of the Mariager Fjord, and the next day on the north side. People and fair have always belonged together, and so has naturally an inn.

Without doubt another reason has been the removal of the custom-rights from Mariager to Hadsund, and back again. In 1581 moved the customs from Mariager to Hadsund-South, because our King Christian the IV meant himself cheated for custom fee and Asisse@. One supposed, that there was a busy smuggling activity going on in the fairways around Hadsund. It was in particular with German beer and hops a.s.o., and this had to be stopped by the presence of more attendants. The people of the area were very angry at these Anosy parkers@, so something must have been true about the king's suspicions. In 1781 the customs were moved back to Mariager, in the same year as the ferry was established in Hadsund. That leads us to the conclusion of the inn=s name AFerry Inn@.

The first inn was built by the inn keeper and ferryman Peder Nielsen from Rostrup. In 1856 the inn was rebuilt by his son Niels Pedersen. After his time the inn had many different owners. Konrad Overgaard Aruled@ the inn from 1953 until 1969. In the same year he sold the inn to N.P. Nørgaard Jakobsen, the inn burned down in autumn 1969, but was rebuilt and opened in new shape in 1970.

In the year 1900 there was a big board on the roof, which told everybody that there was space for 50 horses in the stables, so the travellers could spend the night there. At that time the inn consisted as well of farming, grocery and bakery.

In 1883 the Randers-Hadsund Railway was established with the station opposite the inn. The old bridge, which had a big influence on the inn, was opened the 19th November 1904.

The present owner of the inn, Jens Nørgaard Jakobsen, bought the inn in 1972. The Ferry Inn has since been rebuilt twice, in winter 1976 to 1977 and in winter 1986 to 1987.

From 1st April 2017 Jens Nørgaard Jakobsen has leased the running of the inn to Mrs Conni Wested and Mr Ulrik Bjerregaard.

Today as well as in the old times people comes from near and far to enjoy the Inn's hospitality.

Told by N.C. Skaanvad

Plate & Egg Dishes

DKR. EUR

Served between 11 - 16 o'clock

1.	The Inn Plate	218,-	29,00
	Composed of pickled herring and curry salad, 1/2 egg with shrimps, fried fillet of fish with remoulade sauce, gravad lax with mustard dressing, tenderloin of pork with soft fried onions - and cheese.		
37.	Sandwich	118,-	15,75
	with lettuce, chicken, bacon and curry dressing		
51.	Omelette with bacon, onion and potatoes	104,-	14,30
52.	Omelette with shrimps and asparagus	121,-	16,70
53.	Omelette in a pan garnished with bacon, tomatoes and chives	135,-	18,60

Soups

11.	Consommé with meat- and flour dumplings and carrots	54,-	7,50
12.	Curry Soup with poultry and rice – creamed	67,-	9,20
13.	French Onion Soup with cheese croutons	67,-	9,20
14.	Today's Fish Soup	99,-	13,70

First Courses

	DKR	EUR
21. 2 Patty Shells Filled with poultry and asparagus in a sauce.	73,-	10,10
22. Shrimp Cocktail Served with French white bread and butter.	92,-	12,70
23. Marinated Salmon Served on toast with a dill-mustard dressing.	118,-	16,30
24. Smoked Salmon On toast with scrambled egg and asparagus.	118,-	16,30
25. 6 Pieces of Roman Snails With garlic butter and French white bread.	118,-	15,75

Small & Delicious Dishes

31. Stjernesked - a Shooting Star Toast with fried and poached fillet of plaice, shrimps, asparagus and cocktail-dressing.	148,-	19,75
32. Skipperens drøm - the Shipper's Dream Toast with poached egg, smoked salmon, shrimps, asparagus and cocktail dressing.	148,-	19,75
35. Tiger Prawns and Shrimps from Greenland gratinated in garlic on lettuce with chilli dressing	158,-	21,00
38. Pariserbøf - Beef Paris Style Minced fried beef containing capers, beetroot, onion and horse radish - on toast with an egg yolk beetroot and capers.	148,-	19,75

Various Dishes

DKR EUR

- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 58. | Biksemad - Danish Hash | 125,- | 16,70 |
| | with 2 fried eggs, beetroot and Danish rye bread. | | |

Dishes of Pork or Veal

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 61. | Pork Chop | 169,- | 23,30 |
| | served with red cabbage, boiled potatoes, 2 sauces and pickles. | | |
| 62. | Pork Chop "Calcutta" | 198,- | 27,30 |
| | with onions, apple, pineapple, rice and curry sauce. | | |
| 64. | Wienerschnitzel – The Inn's Escalop | 185,- | 25,50 |
| | with peas, carrots, fried potatoes and browned butter. | | |
| 65. | Jægerschnitzel - Escalop "Hunter Style" | 185,- | 25,50 |
| | served with a cream sauce containing
mushrooms, garnished with string beans and French fries. | | |

Beef Dishes

DKR EUR

- | | DKR | EUR |
|--|-------|-------|
| 71. Minced Beefsteak - Danish Style
2 steaks with onions, boiled potatoes, gravy and beetroot. | 128,- | 17,65 |
| 73. Beefsteak - English Style
Fillet of beef with onion, boiled potatoes, cream sauce and pickles. | 248,- | 34,20 |
| 74. Pepper Steak
Fillet of beef with pepper - served with grilled tomato, vegetables of the season, French fries, and cream-pepper sauce. | 258,- | 35,60 |
| 75. Beefsteak Bearnaise
Fillet of beef with grilled tomato, mushrooms, today's salat, French fries and home-made sauce Bearnaise. | 258,- | 35,60 |
| 76. Tournedos "Maison"
2 medallions of sirloin beef, garnished with bacon, asparagus, grilled tomato and mushrooms. Served also with today's vegetables, spicy potato slices and sauce Choron (sauce Bearnaise with tomato). | 288,- | 39,70 |
| 77. Châteaubriand - "Færg-Kroen's Style"
Roast of sirloin with filled tomato, today's vegetables, grilled mushrooms, garlic potatoes and sauce Bordelaise. (Minimum 2 covers. Preparation time approx. 30 min.). | 299,- | 41,20 |

Fish Dishes

	DKR	EUR
81. Boiled or Fried Plaice served with boiled potatoes, melted butter or parsley cream sauce.	208,-	27,75
82. 3 Fillets of Plaice breaded and fried - served with shrimps and asparagus in a lobster sauce and boiled potatoes with parsley.	218,-	29,00
83. Stuffed Lemon Sole stuffed with shrimps and asparagus in lobster sauce and served with boiled potatoes and lemon.	289,-	39,90
84. Fillet of Lemon Sole "Chablis" steamed in white wine and served on vegetables garnished with shrimps, white wine cream sauce and boiled potatoes with dill	289,-	39,90
85. Fried Eel Fresh pieces of eel from the "fjord" - breaded, fried and served with potatoes in cream parsley sauce and melted butter.	289,-	39,90

Children's Menu

91. 2 Red Sausages with French fries	62,-	8,60
92. 2 Grilled Sausages with French fries	72,-	9,90
93. 1 Fried Fillet of Plaice with French fries and remoulade.	68,-	9,00
94. 1 Breaded Escalope with peas, fried potatoes	109,-	15,00
95. Spaghetti with minced beef sauce	86,-	11,90
96. French Fries	37,-	5,10

Cheese

DKR EUR

- | | DKR | EUR |
|---|-------|-------|
| 98. Deep fried Camembert
with toast, black currant jam and butter. | 68,- | 9,00 |
| 99. Cheese Plate
various kinds of cheese with different kinds of garnish, bread and butter. | 108,- | 14,90 |

Desserts

- | | | |
|---|------|-------|
| 101. Coupe Denmark
Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream. | 78,- | 10,80 |
| 102. Bananasplit
1 banana with 3 different kinds of ice cream, hot chocolate sauce and whipped cream. | 99,- | 13,70 |
| 103. Ice Cream with Fresh Fruit | 78,- | 10,80 |
| 104. 2 Home-made Pancakes
with ice cream and homemade blackberry jam. | 82,- | 11,30 |
| 106. Home-made Pear Pie with sour cream | 54,- | 7,90 |
| 107. Children ice Cream with 3 kinds of ice cream | 45,- | 6,20 |

Cakes & Pastries

DKR EUR

	DKR	EUR
201. 1/2 bun with butter.....	14,-	1,90
202. 1 Piece of Layer Cake	39,-	5,20
203. 1 Danish Apple Cake	39,-	5,20
204. 1 Piece of Danish Pastry	29,-	3,90
205. 3 Pieces of Almond Cakes	34,-	4,70
"Kransekagekonfekt - a Danish Speciality		
206. Cookies	19,-	2,60
207. Coffee and Tea	32,-	4,40
209. Special Coffee: Café Latte and Cappuccino	34,-	4,70
210. Irish Coffee med 3 cl. Irish Whiskey	59,-	8,00
211. French Coffee med 3 cl. Grand Marnier	59,-	8,00

Lieber Gast!

Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt schon immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.

Es erfüllt uns mit Freude und Stolz, unseren Gästen genussreiche Stunden bereiten zu können und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen.

Wir haben uns die Aufgabe gestellt, Gastronomie mit Herz zu vermitteln, den Gast zu verwöhnen, und ihn damit zur Wiederkehr zu bewegen. Fragen sie bitte unsere Mitarbeiter wenn sie Fragen wegen Allergien haben.

Dies ist für uns das gewünschte Ziel. Es macht uns glücklich und stolz, wenn wir dieses immer wieder erreichen.

Seien Sie unser Gast, Sie sollen sich bei uns wohl und willkommen fühlen.

Conni Wested og Ulrik Bjerregaard

Eine kleine Geschichte über die Færgeskro und deren Umgebung

Die Færgeskro wurde 1823 gebaut. Einer der Anlässe dazu, war wohl, dass der Hadsund-Markt am 1. Mai 1838 gehalten wurde. Der erste Markttag fand immer auf der südlichen Seite des Mariager-Fjordes statt, während der 2. Tag auf der Nordseite abgehalten wurde. Leute und ein Markt haben schon immer zusammengehört, und deshalb auch ein Gasthof. Ein anderer Grund dazu die Erbauung des Krogs war ohne Zweifel die Verlegung der Zollrechte von Mariager nach Hadsund und wieder zurück. Im Jahre 1581 wurde das Zollamt von Mariager nach Hadsund-Süd verlegt, weil sich der selige König Christian IV für Zoll und ASisse@* betrogen fühlte. Man vermutete, dass im Fahrwasser in Hadsund und Umgebung lebhaft geschmuggelt wurde, besonders mit deutschem Bier und Hummel u.a. Dieses sollte mit Hilfe von mehreren Beamten zu Ende gebracht werden. Die Bewohner der Gegend waren sehr böse auf diese ASchnushähne@, so vielleicht war schon was an der Geschichte dran. Später, im Jahre 1781, wurde das Zollamt wieder nach Mariager verlegt, im selben Jahr wo die Fähre nach Hadsund verlegt wurde, deshalb AFærgeskroen@.

Der erste Gasthof wurde von Kro- und Fährmann Peder Nielsen aus Rostrup gebaut. Dessen Sohn, Niels Pedersen hat im Jahr 1856 schon wieder umgebaut. Danach hatte der Gasthof viele verschiedene Besitzer. Konrad Overgaard Anherrschte@ hier von 1953 bis 1969. Nachdem er 1969 an N.P. Nørgaard Jakobsen verkauft hatte, brannte der Gasthof im selben Jahr. Sie wurde jedoch im Jahr 1970 in neuer, etwas veränderter Form wiedergeöffnet.

Im Jahre 1900 war auf dem Dach ein riesiges Schild, worauf man mitteilte, dass Stallplatz für 50 Pferde vorhanden war. Zum Gasthof gehörten damals außerdem Landwirtschaft, Landhandel und Bäckerei.

Im Jahre 1883 wurde die Randers-Hadsund Bahnstrecke eröffnet, mit der Endstation fast gegenüber dem Fähr-Gasthof.

Die alte Brücke, die sehr große Bedeutung für die Færgeskro hatte, wurde am 19. November 1904 eingeweiht.

Von 1. April 2017 hat Jens Nørgaard Jakobsen den Gasthof an Frau Conni Wested und Herrn Ulrik Bjerregaard verpachtet.

Der jetzige Besitzer der Færgeskroen übernahm die Wirtschaft 1972. Sie wurde in der Zwischenzeit zwei Mal umgebaut, im Winter 1976 bis 1977 und im Winter 1986 bis 1987.

Erzählt von N.C. Skaanvad

Dänische Platte & Eiergerichte DKR EUR

Werden zwischen 11 Uhr bis 16 Uhr serviert.

1.	Das Platte des Gasthof	218,-	29,00
	Marinierte Heringe mit Currysalat, 1/2 Ei mit Krabben, gebratenes Fischfilet mit Remouladensosse, Gebeizter Lachs mit Senfdressing, Lendchen mit gebratenen Zwiebeln und Käse.		
37.	Sandwich	118,-	15,75
	mit Salat, Hähnchen, Bacon und Currydressing		
51.	Omelette mit Bacon, Zwiebeln und Kartoffeln	104,-	14,30
52.	Omelette mit Krabben und Spargeln	121,-	16,70
53.	Dänischer Eierkuchen	135,-	18,60
	In der Pfanne, mit Tomaten, gegrilltem Speck und Schnittlauch garniert.		

Suppen

11.	Klare Suppe mit Fleisch- und Mehlklösschen, sowie Karotten.	54,-	7,50
12.	Currysuppe mit Reis und Hühnerfleisch - mit Sahne legiert....	67,-	9,20
13.	Französische Zwiebelnsuppe - mit Käsecroutons serviert	67,-	9,20
14.	Fischsuppe des Tages	99,-	13,70

Vorspeisen

	DKR	EUR
21. 2 Tarteletten (Butterteig-Körbchen) mit Hühnerfleisch und Spargeln in Sosse gefüllt.	73,-	10,10
22. Krabbencocktail Wird mit Weissbrot und Butter serviert.	92,-	12,70
23. Gebeizter Lachs auf Toast mit Senfdressing	118,-	16,30
24. Räucherlachs auf Toast mit Rühreier und Spargeln ...	118,-	16,30
25. Weinbergschnecken – 6 Stücken mit Knoblauchbutter und Weissbrot	118,-	15,75

Klein aber fein

31. Stjernes kud (Sternschuppe) Toast mit gedämpften und gebratenen Fischfilets Krabben - garniert mit Spargeln, Zitrone und Cocktailsosse.	148,-	19,75
32. Skipperens drøm (der Traum des Schifferes) Toast mit verlorenem Ei, geräuchertem Lachs, Garneln - garniert mit Spargeln und Cocktailsosse.	148,-	19,75
35. In Knoblauch gratinierte Tigerkrabben und grönländischen Krabben auf Salat mit Chilidressing	158,-	21,00
38. Pariserhackbraten Gebratenes, gehacktes Rindfleisch gemischt mit Rote Beete, Kapern, Zwiebeln, Meerrettich und einem Eigelb auf Toast.	148,-	19,75

Verschiedenes

DKR EUR

- | | | | |
|-----|---|-------|-------|
| 58. | Biksemad (dänische Spezialität) | 125,- | 16,70 |
| | mit Spiegeleiern, Roten Beeten und Schwarzbrot. | | |

Schweine- & Kalbfleisch

- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 61. | Schweinekotelett | 169,- | 23,30 |
| | mit Rotkohl, Salzkartoffeln, 2 Sossen und Dänischen Gurkensalat. | | |
| 62. | Schweinekotelett Calcutta | 198,- | 27,30 |
| | mit Perlzwiebeln, Äpfeln, Ananas, Reis und Currysosse. | | |
| 64. | Wienerschnitzel des Gasthofs | 185,- | 25,50 |
| | mit Erbsen, Karotten, Bratkartoffeln und Buttersosse. | | |
| 65. | Jägerschnitzel | 185,- | 25,50 |
| | mit Champignons in Rahmsosse, Bohnen und Pommes Frites. | | |

Rindfleisch

DKR EUR

71.	Dänischer Hackbraten	128,-	17,65
	2 Stück mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Sosse und Rote Beten.		
73.	Englisches Steak	248,-	34,20
	Rindsfilet mit Zwiebeln, Salzkartoffeln, Rahmsosse und dänischem Gurkensalat.		
74.	Pfeffersteak	258,-	35,60
	Entrecôte mit Pfeffer - dazu Bohnen, Grilltomate, Pommes Frites und Sahne-Pfeffersauce.		
75.	Steak Bearnaise	258,-	35,60
	Entrecôte mit Grilltomate, Champignons, Tagesgemüse, Pommes frites und hausgemachter Sosse Bearnaise.		
76.	Tournedos A Maison	288,-	39,70
	2 Stck. Rinderlende mit Bacon-Spargeln, Grilltomate und Champignons. Dazu servieren wir Tagesgemüse, Choronsosse (tomatisierte Sosse Bearnaise) und gebackene Kartoffel.		
77.	Châteaubriand à la Fægekroen	299,-	41,20
	Gebratene Rindslende mit gefüllter Tomate, Gemüse gerösteten Pilzen, granieren Knoblauchkartoffeln und Sauce Bordelaise. Mindestens 2 Personen - Wartezeit ca. 30 Minuten.		

Fischgerichte

	DKR	EUR
81. Gekochte oder gebratene Scholle mit Butter- oder Petersiliensosse - dazu Salzkartoffeln	208,-	27,75
82. 3 Schollenfilet Paniert und in Butter gebraten mit Krabben und Spargeln in Hummersosse. Dazu Salzkartoffeln.	218,-	29,00
83. Gefüllte Rotzunge 1 ganze Rotzunge, gebraten und mit Krabben und Spargeln in Hummersosse gefüllt. Dazu gibt es Salzkartoffeln..	289,-	39,90
84. Rotzungenfilet A Chablis Rotzungenfilets in Weisswein gedämpft und mit Sahne und Hummerschwänzchen zubereitet. Dazu servieren wir Zitrone und Dillkartoffeln.	289,-	39,90
85. Gebratener Aal Panierte, frische Aalstückchen in der Pfanne gebraten mit Rahm-Petersilienkartoffeln und Aalbuttersosse.	289,-	39,90

Kindergerichte

91. 2 rote Würstchen mit Pommes Frites.	62,-	8,60
92. 2 gegrillte Würstchen mit Pommes Frites	72,-	9,90
93. 1 Fischfilet mit Pommes Frites und Remoulade.....	68,-	9,00
94. 1 paniertes Schnitzel mit Erbsen und gebratenen Kartoffeln	109,-	15,00
95. Spaghetti Bolognese	86,-	11,90
96. 1 Portion Pommes Frites	37,-	5,10

Käse

DKR

EUR

-
- | | | | |
|-----|--|-------|-------|
| 41. | Gebratener Camembert
Paniert, mit Toast, Marmelade und Butter. | 68,- | 9,00 |
| 42. | Käseteller
Verschiedene Käse mit verschiedenen Garnituren. Dazu servieren wir Brot und Butter. | 108,- | 14,90 |

Nachspeisen

-
- | | | | |
|------|--|------|-------|
| 101. | Coupe Dänemark
Vanilleeis mit Schlagsahne und warmer Schokoladensosse. | 78,- | 10,80 |
| 102. | Bananasplit
1 Banane mit 3 verschiedenen Eissorten, Schlagsahne und warmer Schokoladensosse. | 99,- | 13,70 |
| 103. | Eis mit frischen Früchten
Dazu servieren wir Schlagsahne. | 78,- | 10,80 |
| 104. | 2 hausgemachte Pfannkuchen
mit Eis, Marmelade und Nüssen. | 82,- | 11,30 |
| 106. | Hausgemachter Birnenkuchen
mit Schlagsahne oder Sauerrahm. | 54,- | 7,90 |
| 107. | Kindereis mit dreierlei Eis | 45,- | 6,20 |

Kuchen

DKR EUR

201.	1/2 Kaffeebrötchen mit Butter.....	14,-	1,90
202.	1 Stück Torte	39,-	5,20
203.	1 Äpfelkuchen	39,-	5,20
204.	1 Stück dänischer Kranz	29,-	3,90
205.	1 x Marzipangebäck - 3 Stck.	34,-	4,70
206.	1 x Kleingebäck	19,-	2,60
207.	Kaffee – Tee	32,-	4,40
209.	Speciale Kaffee: Café Latte und Cappuccino.....	34,-	4,70