

## Lidt af Færgetroens historie

Færgetroen er bygget i 1823. Der er flere årsager til, at den først blev bygget dette år. For det første blev færgeriet over Mariager Fjord flyttet til Hadsund Nord i 1781, samme år som toldvæsenet blev flyttet tilbage til Mariager. Det var i 1581 flyttet fra Mariager til Hadsund Syd, fordi salig kong Chr. IV følte sig snydt for både told og accise, idet der foregik et livligt smugleri omkring farvandet ved Hadsund. Det var især tysk øl og humle m.m., og dette smugleri skulle stoppes med flere opsynsmænd. Omegnens beboere var meget vrede på disse snushaner, så der var nok noget om smugleriet.

For det andet var Hadsund marked startet 1. maj 1838. Første markedsdag blev afholdt på sydsiden af Mariager Fjord - og næste dag på nordsiden. Marked og mennesker hører sammen - og dermed også en kro. Sådant har det været fra fordums tid, lige som det er i dag. Er der ikke en kro, så er der krotelte.

Den første kro byggedes i 1823 af kro- og færgemand Peder Nielsen, Rostrup. Denne kro blev ombygget i 1856 af hans søn, Niels Pedersen. Af senere ejere kan nævnes: Jakob Knudsen 1920-34, Fr. Nielsen 1934-37, Christian Borresen 1937-43, Theilmann Møller 1943-50, K. M. Strømberg 1950-52, A. Chr. Andersen 1952-53, Konrad Overgaard 1953-69, Nørsgaard Jakobsen 1969-72. Kroen brændte i efteråret 1969, men genåbnedes i ny skikkelse i 1970.

I året 1900 var der på gavlen et stort skilt, hvorpå det meddeltes, at der var staldplads til 50 heste, så rejsende nordpå kunne få staldet ind. Til kroen hørte også et landbrug, ligesom der var købmandsbutik og bageri.

I 1883 oprettedes Randers-Hadsund Jernbane med stationsbygning for Hadsund Syd lige over for kroen. Denne bygning ligger her endnu, men banen blev nedlagt 31. marts 1967. Den gamle bro blev indviet den 19. november 1904, den nuværende bro blev indviet den 10. november 1976.

Den nuværende ejer, Jens Nørsgaard Jakobsen, overtog kroen i 1972 efter sin far og ombyggede den i vinteren 1976-77 og igen i 2000 til den nuværende skikkelse. Desuden er virksomheden udvidet med egentlig hoteldrift.

N. C. Skaanvad, 1981  
Redigeret 2000

# FÆRGEKROEN

- et godt madsted ved Mariager Fjord

Kroer Jens Nørsgaard Jakobsen · Færgevej 1 & 2 · DK-Hadsund Syd · 9560 Hadsund  
www.faergetroen-hadsund.dk · E-mail: kroen@faergetroen-hadsund.dk  
Tlf. +45 98 57 13 01 · Fax +45 98 57 20 99



# FÆRGEKROEN

- et godt madsted ved Mariager Fjord

Kroer Jens Nørsgaard Jakobsen · Færgevej 1 & 2 · DK-Hadsund Syd · 9560 Hadsund  
www.faergetroen-hadsund.dk · E-mail: kroen@faergetroen-hadsund.dk  
Tlf. +45 98 57 13 01 · Fax +45 98 57 20 99

## Anretninger - Ta'-selv bord - Buffet

### Kroens lille Ta'-selv bord

Kold lakseside m. cocktailsauce, rejer og asparges, røget hellefisk m. rævesauce, kotelet i fad, roastbeef og frikadeller m. kartoffelsalat og mixed salat m. dressing, ost m. nødder og druer, forskelligt brød og smør.

PRIS: 298,-

Min. 20 pers.

### Færgaanretning

Marineret sild, karrysalat m. æg, røget ål, rejer m. mayonnaise, fiskefilet m. remoulade, tartelet m. høns i asparges, mørbradbøf m. løg, ostetrekølver m. garniture, frugtsalat, brød og smør.

PRIS: 308,-

Lækkert uspec. smørrebrød pr. stk. 42/53 Uspec. luksussmørrebrød pr. stk. 63/70

Pindemadder med luksuspålæg pr. stk. 28,-

Velegnet til Diner Transportable

### Forslag til buffet

**Fisk:** Skaldyrssalat m. chilidressing, røget hellefisk m. grønne asparges og rørag, lakseside m. rejer og asparges, rødtunge i pebercreme.

**Kød:** Lun oksefilet m. glaserede løg, helstegt lammekølle m. krydderurter, røget dyrekølle, marineret svinekam, hjemmelavede frikadeller, glaseret skinke, barbecue bones.

Hertil serveres salatbord m. to dressinger, kold kartoffelsalat og ovnbagte flødekartofler

**Ost:** Spændende ost udvalg med druer, nødder, frugt samt diverse garniturer.

**Kage:** Lun pæretærte m. flødeskum, frugtmazarin m. creme fraiche, brownies.

Forskellige brødsorter og smør er altid inkl.

Pris: Efter menu

Min. 30 pers.

Man mødes på



- stedet man går ind, når man går ud

Ring og få en personlig aftale  
- så skræddersyr vi menuen  
efter Deres ønske.

## Forslag til menuens enkelte retter

### STEGERETTER

#### Lammekød

Lammeryg m. årstidens garniturer og kartofler efter ønske.

Kuvertpris. .... 238,-

Lammekølle Provencale, rosa-stegt lammekølle m. årstidens grøntsager og provencekartofler.

Kuvertpris. .... 219,-

Lammekølle farseret m. persille og krydderurter, garneret m. blomkål, schweizerbønner og pommes rissolles m. hvidløg.

Kuvertpris. .... 219,-

#### Fjerkræ

Farseret kalkun m. garniturer efter ønske.

Kuvertpris. .... 189,-

Letrøget sprængt kalkun m. årstidens grøntsager, persillekartofler og flødepeberrodssauce.

Kuvertpris. .... 208,-

And a l'orange, andesteg m. orangesauce, waldorfsalat og appelsinbåde med gelé.

Kuvertpris. .... 229,-

And på gammeldags manér m. svesker, rødkål og brunede kartofler.

Kuvertpris. .... 209,-

Røget sprængt and m. frossen flødepeberrod, grøntsager og aspargessauce.

Kuvertpris. .... 239,-

Fransk andebryst m. glaserede vindruer og perleløg, årstidens salat, pebersauce og kartofler efter ønske.

Kuvertpris. .... 239,-

### STEGERETTER

#### Vildtretter

I vildtsæsonen, fra oktober og resten af året, kan De se vores vildtkort med årstidens specialiteter i dyre- og fuglevildt.

Dyrererg Waldorf, garneret efter ønske.

Kuvertpris. .... 284,-

Franske vagtler m. lys pebersauce, grøntsager og små stegte kartofler.

Kuvertpris. .... 239,-

Vildsvinekølle eller ryg helstegt m. trøffelsauce, kastanjer, små pærer, skovsvampe, druer og urtekartofler.

Kuvertpris. .... 264,-

Hjortefilet m. svampestuvning, rødkål m. valnødder, rosenkål, gratin- og provencekartofler.

Kuvertpris. .... 284,-

### DIVERSE

Kaffe m. kranskekagekonfekt ... 67,-

Kaffe m. småkager. .... 52,-

Kaffe m. fyldt chokolade ... 89,-

Kaffe m. overflødighedshorn ... 118,-

Kaffe m. bryllupskage ... 139,-

Kaffe m. bryllupskage ... 139,-

Irish Coffee. .... 64,-

Pilsner. .... 30,-

Vand ... 28,-

Husets selskabsvin ... 258,-

Vintilbud med velkomstdrink ... 289,-

## Forslag til menuens enkelte retter

### DESSERTER

Halve ananas m. årstidens friske frugter og softice. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	89,-
Vanilleis m. jordbærsorbet og chokolade. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	82,-
Færgetroens hjemmelavede islagkage m. kiwifrugter og hindbærsaube. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	96,-
Nougatparfait m. appelsinsorbet. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	96,-
Solbærkogte pærer m. nougat anrettet med vanilleis og solbærsaube. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	96,-
Melonkurv m. friske marinerede frugter og likørcreme. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	96,-
Færgetroens frugtært på mazarinbund m. flødeskum eller creme fraiche. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	96,-
Rubinsteinkage. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	84,-
Romfromage m. kirsebærsaube. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	76,-
Hjemmelavet is m. frugter. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	79,-
Fløderand m. frugter eller kirsebærsaube. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	79,-
Nøddekage m. frugt og rørt is. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	112,-
Færgetroens desserttallerken: variation af frugt, is, sorbet, kage og frugtcoulis. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	112,-

### NATMAD

Hønskødsuppe m. boller. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	65,-
Kaffe/te og snitter: to salt og en ost. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	124,-
Små lune frikadeller m. kartoffelsalat. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	79,-
Røget dyrekølle m. flødestuvede asparges og flutes. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	109,-
Fransk løgsuppe m. små pølse-madder eller ostecrouton. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	65,-
Potages Parmentier m. ovnbagt sprød landskinke. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	79,-
Pølser, dyrlægens natmad og ostebord m. forskellige brødtyper. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	104,-
Quiche Lorraine m. mixed salat. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	104,-
Æggekage m. bacon og purløg. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	104,-
Biksemad m. bearnaisesauce. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	92,-
Røde pølser m. diverse tilbehør. <i>Kuvertpris</i> . . . . .	89,-

**Kroens selskabskort er for 10 personer eller flere**

### Kære Gæst!

At være vært, og det at betjene gæster tilfredsstillende, har altid været udtryk for fin livsstil.

Det at give gæsterne gode stunder - og lade dem glemme hverdagens bekymringer - bringer os glæde og stolthed.

Men lige meget, hvor vanskeligt det er at nå dette mål, forsikrer vi Dem, at vi går helhjertet ind for at opfylde Deres gastronomiske ønsker.

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

Bliv vores fordringsfulde gæst - og befind Dem godt på FÆRGEKROEN.

*Jens Nørgaard Jakobsen*  
Kroejer Jens Nørgaard  
Jakobsen



### Selskabslokaler

Hyggelige selskabslokaler til ethvert formål - også møder og kurser - fra 10 til 120 personer. Indhent et uforbindende tilbud!

### Restaurant med panoramaudsigt

over Mariager Fjord. Mad og vine for enhver pengepung og smag.

### Krostue - Havestue

Stedet, hvor venner mødes og hygger sig over en øl, et glas vin eller en kop kaffe. Begge lokaler bruges efter behov.

### Diner Transportable

Skal De have fest hjemme - eller blot se et par venner - lad os tage »besværet«.

### Hotel

Moderne værelser med bad og terrasse med udsigt over Mariager Fjord. - Se side 11.

## Forslag til menuens enkelte retter

### STEGERETTER

#### Svinekød

Svinekam på gammeldags manér m. rødkål, svesker og brunede kartofler.

Kuvertpris: 154,-

Sprængt svinekam m. grøntsager, smør- eller rødvinsauce og frosen flødepeberrod.

Kuvertpris: 162,-

Krydderskinke m. årstidens grøntsager og aspargessauce.

Kuvertpris: 162,-

Kroens gryde, små mørbradbøffer, pølser, bacon, champignons og paprikasauce.

Kuvertpris: 174,-

Letsaltet stegt svinekam m. sprød svær, årstidens grøntsager, alm. og stegte kartofler, hertil flødepebersauce.

Kuvertpris: 199,-

Svinekam stegt som vildt m. waldorfsalat, brunede og hvide kartofler og flødesauce.

Kuvertpris: 186,-

#### Kalvekød

Helstegt kalvefilet m. baconbønner, carotte vichy, tomater m. pesto, svampe og flødepebersauce.

Kuvertpris: 229,-

Kalvefilet m. madeirasauce, broccoli, gulerødder, peberrodsfarseret tomat, ristede champignons og hasselbachkartofler.

Kuvertpris: 229,-

Kalvefilet stegt som vildt med waldorfsalat, gelé m.m.

Kuvertpris: 229,-

### STEGERETTER

#### Kalvekød (fortsat)

Helstegt kalvemørbrad m. kalvefond og årstidens grøntsager.

Kuvertpris: 234,-

#### Oksekød

Oksefilet m. glaserede løg og årstidens grøntsager, kartofler efter ønske og sauce bordelaise.

Kuvertpris: 229,-

Gammeldags oksesteg m. glaserede løg, to slags grøntsager, hvide kartofler og skysauce.

Kuvertpris: 199,-

Helstegt tyndsteg m. årstidens salat og dressing, råstegte provencekartofler og flødepebersauce.

Kuvertpris: 219,-

#### Færgebræt

Helstegt oksemørbrad m. fyldt tomat, dagens friske grøntsager, ristede svampe, to slags kartofler og sauce efter ønske.

Kuvertpris: 279,-

#### Schweizer Boeuf

Oksefilet m. krølfted, baconasparges, carotte vichy, schweizerbønner, champignons, fyldt tomat, rødvinsauce og kartofler efter ønske.

Kuvertpris: 264,-

**Kroens selskabskort er for 10 personer eller flere**

## Forslag til fest på Fægekroen

### MENU nr. 1

Tarteletter  
m. høns i asparges

\*

Svinekam  
stegt som vildt

\*

Fløderand m. friske frugter

Kuvertpris: 309,-

Buffet med drinks betales efter forbrug.  
Musik og fotograf: Efter regning.  
Vort stereoanlæg med forskellige former for dansemusik står gratis til Deres disposition.

### MENU nr. 2

Kogt og stegt fiskefilet i buttedejskal  
m. cocktailsauce, rejer og asparges

\*

Gammeldags oksesteg  
m. årstidens grøntsager, glaserede løg,  
kartofler efter ønske og skysauce

\*

Fægekroens hjemmelavede islagkage  
m. hindbærsauce

Kuvertpris: 359,-

Prisen på en »færdigsyet« menu inkluderer foruden lokale, bordopdækning, duge og stofservietter (farve efter ønske), levende lys, blomsterdekorationer samt betjening.

### Mad ud af huset - Festen hjemme hos Dem selv!

Fægekroens Diner Transportable er helt på toppen. Vi leverer maden hjemme hos Dem i køkkenet og giver gerne et råd eller - hvis det ønskes - en hjælpende hånd til hele Deres arrangement. Vinen kan vi skaffe Dem til populære købmandspriser.

Vi leverer en dame med til anretningen, om ønskes, ligesom vi også kan skaffe en dame til serveringen. Priserne er ifølge gældende overenskomster.

Ved udbringning af middage eller anretninger ud over 2 km beregnes transport. Ved Diner Transportable er brød og smør inkl. i prisen.

Alle priser er inkl. moms. Betaling ved levering, hvis intet andet er aftalt.

## Forslag til fest på Færgetroen

### MENU nr. 3

Velkomstdrink  
»Fraises Royal«

\*

Ovnbagt rødtungefilet på spinatbund  
garneret med basilikumcreme og skaldyr,  
hertil flutes

\*

Helstegt kalvefilet m. ovnbagt pestotomat  
og årstidens grøntsager,  
to slags kartofler og kalveskysauce

\*

Moccamousse på nougat crunch  
m. abrikossauce og frisk frugt

\*

Vintilbud:

Rød-, hvid- og portvin frit udsænket  
under hele middagen

\*

Kaffe med kransekagekonfekt og chokolade

\*

Natmad:

Quiche Lorraine m. årstidens salat

Kuvertpris: 779,-

Buffet med drinks betales efter forbrug.  
Musik og fotograf: Efter regning.  
Vort stereoanlæg med forskellige  
former for dansemusik  
står gratis til Deres disposition.

### MENU nr. 4

Velkomstdrink  
Cava

\*

Hvidløgsgratinerede kæmperejer på  
bund af forskellige salater m. chilidressing  
og stenovnsbrød

\*

Limesorbet

\*

Helstegt oksemørbrad m. ovnbagt pesto-  
tomat, valgfri garniture af årstidens  
grøntsager, kartoffelretter og saucer

\*

Desserttallerken m. kage, frugt, is  
og sorbet efter ønske og årstid

\*

Vintilbud:

Husets franske Pinot Blanc  
Husets chilenske Cabernet Sauvignon  
Husets italienske Muscato D'Asti

\*

Kaffe m. kransekage og fyldt chokolade

\*

Natmad:

Potages Parmentier  
m. sprød ovnbagt landskinke

Kuvertpris: 889,-

Prisen på en »færdigsyet« menu inkluderer  
foruden lokale, bordopdækning, duge og  
stofservietter (farve efter ønske),  
levende lys, blomsterdekorationer  
samt betjening.

## Forslag til menuens enkelte retter

### SUPPER

Oksekødsuppe m. boller og urter. Kuvertpris.....	<u>65,-</u>
Flødelegeret aspargessuppe. Kuvertpris.....	<u>65,-</u>
Oksehalesuppe m. kød og asparges Kuvertpris.....	<u>78,-</u>
Hummersuppe (smagt til med cognac). Kuvertpris.....	<u>94,-</u>
Hønsekødsuppe m. kød- og mel- boller. Kuvertpris.....	<u>65,-</u>
Klar fransk løgsuppe m. ostecrouton. Kuvertpris.....	<u>65,-</u>
Persillesuppe m. indlæg af årstidens fisk. Kuvertpris.....	<u>84,-</u>
Svampesuppe m. madeira. Kuvertpris.....	<u>75,-</u>
Indisk karrysuppe m. hønsekød og ris. Kuvertpris.....	<u>75,-</u>
Tysk gullaschsuppe m. tysk landbrød. Kuvertpris.....	<u>84,-</u>

**Kroens selskabskort  
er for 10 personer eller flere**

### FORRETTER OG MELLEMRITTER

Tartelletter m. høns i asparges. Kuvertpris.....	<u>69,-</u>
Rejecocktail. Kuvertpris.....	<u>92,-</u>
Butterdejsindbagte skaldyr m. hummersauce. Kuvertpris.....	<u>99,-</u>
Ovnbagt rødtungefilet på spinat- bund garneret med basilikum- creme og skaldyr, hertil flutes. Kuvertpris.....	<u>109,-</u>
Cognac-flamberet fuglelever på salatbund m. svampe og nødder. Kuvertpris.....	<u>84,-</u>
Butterdejsskal m. dampet og stegt fiskefilet pyntet m. rejer, kaviar, asparges, champignons, citron og cocktailsauce. Kuvertpris.....	<u>92,-</u>
Rødtunge i pebercreme. Kuvertpris.....	<u>105,-</u>
Fersk røget laks m. spinat og asparges. Kuvertpris.....	<u>115,-</u>
Dyrekølle m. frisk melon, vin- druer og flutes. Kuvertpris.....	<u>99,-</u>
Vesterhavsdrom. Fiskecocktail anrettet på salat m. dildsauce og flutes. Kuvertpris.....	<u>92,-</u>
Fiskesymfoni m. krydderurte- dressing. Kuvertpris.....	<u>129,-</u>
Kold laks en Bellevue, pyntet m. rejer, asparges, æg, kaviar og fyldte tomater. Kuvertpris.....	<u>129,-</u>
Varmrøget peberlaks på grøn bund m. krydderurtdressing og flutes. Kuvertpris.....	<u>99,-</u>





## En fest i skønne omgivelser

### Ta'-selv buffet

til runde fødselsdage, jubilæer, receptioner, åbent hus eller for at have venner og bekendte i hyggeligt lag!

Pris varierer efter sammensætning og antal (min. 30 couv.).

Ved større arrangementer lukker vi gerne kroen, hvis det ønskes.

**Færgetroens selskabskort (side 5-10) er beregnet for 10 personer eller flere, men vi laver gerne til færre mod et mindre gebyr.**



Fotos: Lars Caspersen, Hadsund

Deres gæster kan bo på Hotel-Syd

Færgetroens hotelafdeling

# HOTEL-SYD

står til rådighed med 12 moderne indrettede værelser med bad og udsigtsterrasse



### Hotel-Syd har den rette placering!

Hotel-Syd, Færgetroen, er stedet, hvad enten det drejer sig om

**overnatningsmulighed for festdeltagere**

**eller et afslappet ferieophold, en forlænget weekend, et møde eller en mini-konference...**

Hotellet ligger på sydsiden af Mariager Fjord ved den skønne vej langs fjorden mellem Hadsund Syd og Mariager. Tæt ved skov og strand med kun få minutters kørsel til Hadsunds centrum med stort indkøbscenter. Der er rig lejlighed til ture i det fri, til lystfiskeri o.m.a. Der er kun en kilometers kørsel til den smukke 18 hullers golfbane ved Aa Mølle - en rigtig naturperle.

Ferielandet Mariager Fjord er som et bredt blåt bånd, der bugter sig dybt ind i Danmarks smukkeste fjord. Mellem flade enge, skove og høje skrænter, forbi brobyen Hadsund, den idylliske købstad Mariager - rosernes by - det hyggelige fiskerleje Stinesminde og de smukke Bramslev Bakker til vikingebyen Hobro. Den børnevenlige badestrand ved østkystbyen Øster Hurup ligger kun få kilometer væk.



Pris pr. enkeltværelse: 715,- Pr. dobbeltværelse: 970,- Opredning: 275,-