

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
Færgeskroen

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 det 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. Sådant 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 sejlkлуб, 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

Færgetroens platte	228,-	31,50
Marineret sild, karrysalat, 1/2 æg med rejer, fiskefilet med remoulade, gravad laks med sennepsdressing, mørbradbøf med bløde løg og ost.		
Sandwich med frisk grønt, kylling og bacon	124,-	17,10
med karrydressing		
Omelet med bacon, løg og kartofler.....	109,-	15,00
Omelet med rejer og asparges	129,-	17,80
Flæskeæggekage garneret med bacon, tomat og purløg.....	142,-	19,60

Supper

Klar suppe med kød- og melboller samt gulerødder	58,-	8,00
Karrysuppe med ris og hønsekød legeret med fløde	72,-	10,00
Fransk løgsuppe - serveres med ostecrouton	72,-	10,00
Dagens fiskesuppe	103,-	15,00

Forretter DKR. EUR

2 tarteletter med hønsekød og asparges	79,-	10,90
Rejecocktail - serveres med flûte	99,-	13,70
Gravad laks på toast - hertil sennepsdressing	124,-	17,10
Fersk røget laks - serveres på toast med røræg og asparges	124,-	17,10
Vinbjergsnegle - 6 stk. snegle med hvidløgssmør – hertil flûtes	124,-	17,10

Lidt - men godt

Stjernes kud	169,-	23,30
Toast med dampede og stegte fiskefileter samt ferskrøget laks. Hertil rejer, asparges og cocktaildressing.		
Skipperens drøm	159,-	22,00
Toast med pocheret æg, røget laks, rejer, asparges og cocktaildressing.		
Hvidløgsgratinerede tigerrejer og grønlandske rejer	169,-	23,30
på salatbund med chilidressing		
Pariserbøf	159,-	22,00
Stegt, hakket oksekød iblandet kapers, rødbede og løg på toast. Dette er garneret med æggeblomme, peberrod, rødbeder og kapers		

Diverse

DKR. EUR

Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød 135,- 18,60

Svinekød

Svinekotelet 179,- 24,70
med rødkål, hvide kartofler, 2 slags saucer og surt

Svinekotelet Calcutta 209,- 28,80
med løg, æbler, ananas, løse ris og karrysauce

Wienerschnitzel à la Færgeskroen 194,- 26,80
med ærter, gulerødder, brasede kartofler og smørsauce

Jægerschnitzel 194,- 26,80
med champignons i flødesauce, bønner og pommes frites

Oksekød

DKR EUR

Dansk bøf	135,-	18,60
2 hakkebøffer med bløde løg, hvide kartofler, bøfsauce og rødbeder		
Engelsk boeuf	264,-	36,40
oksefilet med bløde løg, hvide kartofler, flødesauce og surt		
Peberboeuf	274,-	37,80
oksefilet med knust peber - grilltomat, dagens grøntsager, pommes frites og flødepebersauce		
Boeuf Bearnaise	274,-	32,80
oksefilet med grilltomat, dagens salat, pommes frites og hjemmelavet sauce Bearnaise		
Tournedos "Maison"	299,-	41,30
2 stk. oksemørbrad med baconasparges, grilltomat, samt champignons. Hertil serveres også dagens grøntsager, choronsauce (tomatiseret sauce bearnaise) og spicy kartoffelbåde		
Chateaubriand à la Færgeskroen	318,-	43,90
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		

Fiskeretter

	DKR	EUR
Kogt eller stegt rødspætte med hvide kartofler, persille eller smørsauce efter eget valg	224,-	30,90
3 rødspættefileter panerede og smørstegte fiskefileter med rejer og asparges i hummersauce, samt kartofler	234,-	32,30
Fyldt rødtunge Fyldet består af rejer, asparges i hummersauce, hvortil der serveres kartofler og citron	299,-	41,30
Rødtungefilet "Chablis" Hvidvinsdampede rødtungefileter på urter, garneret med rejer, hvidvinsflødesauce og kartofler	299,-	41,30
Stegte ål Friske fjordål, panerede og pandestegte, hertil flødestuede persillekartofler og smørsauce	309,-	42,60

Børneretter

	DKR	EUR
2 røde pølser med pommes frites	68,-	9,40
2 grill pølser med pommes frites.....	84,-	11,60
1 fiskefilet med pommes frites og remoulade	78,-	10,75
1 paneret schnitzel med ærter og brasede kartofler	119,-	16,40
Spaghetti Bolognese	98,-	13,50
1 portion pommes frites.....	42,-	5,80

Ost

	DKR	EUR
Fiturestegt camembert med toast, syltetøj og smør	78,-	10,80
Ostetallerken..... Diverse slags oste med forskellige garniturer, hvortil der serveres brød og smør.	124,-	17,10

Desserten

	DKR	EUR
Coupe Danmark Vaniljeis med flødeskum og varm chokoladesauce	84,-	11,60
Banana Split Banan med 3 forskellige slags is, flødeskum og varm chokoladesauce	109,-	15,00
Is med friske frugter.....	84,-	11,60
2 hjemmelavede pandekager med is og hjemmelavet brombærmarmelade	89,-	12,30
Hjemmebagt pæretærte med creme fraiche.....	59,-	8,10
Børneis med 3 slags iskugler	49,-	6,75

Kager

	DKR	EUR
1/2 bolle med smør	16,-	2,20
1 stk. lagkage	44,-	6,10
1 æblekage	44,-	6,10
1 stk. kringle	32,-	4,40
3 stk. kransekagekonfekt	39,-	5,40
Småkager	22,-	3,00
Kaffe – Te	36,-	5,00
Specialkaffe: Café Latte og Cappuccino	39,-	5,40
Irish Coffee med 3 cl. Irish Whiskey	64,-	8,90
French Coffee med 3 cl. Grand Marnier	64,-	8,90