

# Bier & Wasser

## Hancock Fassbier

*Pilsner, Klassik & Saison* 39,-/59,-

## Flaschenbier

*Hancock Pilsner/Klassik* 39,-

*Kronenbourg1664 – Blanc Alkoholfrei* 49,-

*Møn Bier (siehe Karte)* 49,-

*Møn Dark Sky* 55,-

## Erfrischungsgetränke

*Hancock Soda* 39,-

*Cola, Orange, Orange Light, Grüner Sport, Himbeere, Ananas, Aprikose, Zitrone, Zitrone, Weißer Sport*

*Verschiedene Erfrischungsgetränke* 39,-

*Hancock Sports Cola/Light, Coca Cola/Zero, Pepsi/Pepsi Max/  
Faxe Kondi/Faxe Kondi Free, 7up*

## Saft

*Apfel-, Rhabarber- & Orangensaft 0,25cl* 29,-

## Møn Säfte

*Holunderblüte, Rhabarber & Erdbeere* 49,-

*Cocio* 39,-

## Purezza Premium Wasser

Stilles Wasser, 0,75 cl (Gratis zum Wein)

Sprudelwasser, 0,75 cl

**0,75 cl / ad libitum**

29,- / 39,- pr. pers.

39,- / 49,- pr. pers.

# Mittagessen 12-16 Uhr

Fægekroens Stjernes kud (Schießstern) 259,-

*Auf hausgemachtem Focaccia*

*Panierter Rotbarschfilet – Große Garnelen – Heißgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli*

Ganzer gebratener Flunder 299,-

*Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln*

Fægekroens Krabbcocktail 129,-

*Handgeschälte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomate – Frisée-Salat – Zitronen-Mayo*

Luxus-Krabbensandwich 169,-

*Auf hausgemachtem Focaccia*

*Handgeschälte Garnelen – Kräutermayo – Kresse – Zitrone*

Klassische Wiener Schnitzel 249,-

*Pommes sauté – Erbsen – Wienerdrengring – Bräunliche Buttersoße*

Steak Tartare 179,-

*Gehacktes Rindfleisch auf geröstetem Brot – Gehackte Zwiebeln – Kapern – Meerrettich – Rote Beete – Eigelb*

Handgeschnittenes Kalbstartar 179,-

*Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotbrösel – Knackiger Friséesalat  
(Hinzufügen: Dicke Pommes 29,-)*

*(Hinzufügen: Frisch geriebener Trüffel 69,-)*

Pilzburger 179,-

*200g Hackfleisch – Eingelegte Buchenpilze – Gebratene Pilze – Trüffelcreme –  
Verbranntes Aschebrot*

*\*Auch vegetarisch erhältlich*

*(Hinzufügen: Dicke Pommes 29,-)*

200/300 g. Hackfleisch 179/209,-

*Hausgemachte Béarnaise-Soße – Erbsen – Dicke Pommes*

Eierkuchen mit Speck für 2 Personen 139,-\*

*\*Mindestens 15 Minuten Kochzeit*

Tageskuchen mit frisch gemahlenem Kaffee 89,-

*(Hinzufügen: Hausgemachtes Vanilleeis 29,-)*

*\*Bei Bestellung verschiedener Gerichte ist mit etwas Wartezeit zu rechnen*



# Belegte Brote

Ei

*Mit hausgemachter Zitronenmayonnaise - Handgeschälte Garnelen*

Fischfilet

*Mit hausgemachter Remoulade - Zitrone*

Ochsenspitzenbrust

*Mit hausgemachter Meerrettichcreme - Pickles*

1 Stück 99,-

Eines von jeder Sorte für den Hungrigen 249,-

Modernes Belegtes Brot 2 Stück 199,-

*Mit Wurstwaren von Rævhede Naturprodukter seasonal*

# Mittagsplatte

## 1. Portion:

*Marinierte Heringe*

*½ Ei mit Garnelen*

*Fischfilet mit Remo*

## 2. Portion:

*Kleine Rinderbällchen aus dänischem Kalbsfilet mit weichen Zwiebeln*

*Frikadellen mit Rotkohl*

249,-

## Hinzufügen:

*2 Käsesorten von Arla Unika mit hausgemachtem eingelegtem und knusprigem 59,-*

*Kaffee mit Marzipankuchen 49,-*

*Kaffee mit Tageskuchen 89,-*

# Saisonmenu

Ab 17:30 Uhr

## Meuniere-gebratener Kabeljau

*Jungfrau-Hummer-Sauce - Fenchel - Dill - Rote-Bete-Chips*  
Wein: *Jeff Carrel, Morillon Blanc, Südfrankreich (Flasche 429,-)*

## Gelbe-Bete-Carpaccio

*Kirks Ziegenkäse - Knusprige Kapern - Estragon*  
Wein: *Bonnigal Clos de Beauce, Chenin Blanc (Flasche 549,-)*

## Laktose-butteriges Rindfleisch

*Bonbon-Bete - Salzbäckerei-Sellerie - Trüffelglace*  
Wein: *Camparo, Langde Rosso, Piemont (Flasche 399,-)*

## Topinambur

*Eiscreme - Geröstete Haselnuss - Gesalzene Karamell*  
Wein: *Semillon Chenin, Chateau des Eyssards, Saussignac (50cl. Flasche 389,-)*

399,-

Weinmenü 4 Gläser pro Person: 349,-

# Abendkarte

ab 17:30 Uhr

## Snacks

Kroketten von Tiger-Garnele 79,-  
*Mit Zitronenmayonnaise*

Jungfrau-Hummer-Chips 79,-  
*Mit Kräutercreme*

Rævhede-Schinken und Soja-Mandeln 79,-  
*Mit Trüffelcreme*

3 für 199,-  
*(Pro Person)*

Hausgemachtes Brot 19,-  
*Mit Butter*  
*(Pro Person)*

# Vorspeisen

Færgetroens Krabbcocktail 129,-  
*Handgeschälte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomate – Frisée-Salat – Zitronen-Mayo*

Meuniere-gebratener Kabeljau 149,-  
*Jungfrau-Hummer-Sauce - Fenchel - Dill - Rote-Bete-Chips*

Gelbe-Bete-Carpaccio 109,-  
*Kirks Ziegenkäse - Knusprige Kapern - Estragon*

Bao mit Asche 129,-  
*Pfifferlinge – Austernpilze – Fermentierte Sahne*

Handgeschnittenes Kalbstartar 129,-  
*Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotbrösel – Knackiger Friséesalat  
(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 65,-)*

*\*Alle Vorspeisen werden mit frisch gebackenem Focaccia & geschlagener Butter serviert*

# Hauptgerichte

Ganze gebratene Flunder 299,-  
*Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln*

Færgetroens Schießstern 259,-  
*Auf hausgemachtem Focaccia*  
*Panierter Rotbarschfilet – Große Garnelen – Heißgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli*

Laktose-butteriges Rindfleisch 249,-  
*Bonbon-Bete - Salzbackerei-Sellerie - Trüffelglace*  
*(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 65,-)*

Klassische Wiener Schnitzel 249,-  
*Pommes sauté – Erbsen – Wienerdreg – Bräunliche Buttersoße*

Jägerschnitzel 249,-  
*Bratkartoffeln – Pilzsauce – Tagesgemüse*

200/300 g. Hackfleisch 179/209,-  
*Hausgemachte Béarnaise-Soße – Erbsen – Dicke Pommes*

250g. Rindersteak 289,-  
*Mit Bratkartoffeln & Tagesgemüse.*  
*Wählen Sie zwischen Whiskysauce/Béarnaise*  
*(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 69,- / Hinzufügen grobe Pommes 29,-)*

300g. Kalbsrippe 349,-  
*Mit Bratkartoffeln & Tagesgemüse.*  
*Wählen Sie zwischen Whiskysauce/Béarnaise*  
*(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 69,- / Hinzufügen grobe Pommes 29,-)*

*\*Bei Bestellung verschiedener Gerichte ist mit etwas Wartezeit zu rechnen*



# Nachspeisen

Topinambur 99,-

*Eiscreme - Geröstete Haselnuss - Gesalzene Karamell*

Sorbet von gelber Bete 89,-

*Mit Apfel & gebackener Marzipan*

Brownie 129,-

*Mit hausgemachtem Eis und eingelegten Beeren*

Arla Unika Käse

*3 Sorten 105,-*

*5 Sorten 125,-*

*Serviert mit Salz, knusprig und süß*

# Eis

-Glutenfrei



Vanilje



Jordbær



Brownie



Cappuccino



Chokolade



Hindbær/Lakrids



Pistacie



Saltet karamel

Freie Wahl 59,-

Hausgemachtes Streusel (+10)

*Gefriergetrocknete Himbeeren - Schokoladensauce - Tivolikrümel (+3,-)  
Verbrannte weiße Schokolade - Gesalzene Karamell (nicht hausgemacht)*

# Færgetroens Kinderkarte

*\*Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre*

Wir empfehlen:

Alle unsere regulären Gerichte können als Kindergericht bestellt werden  
½ Portion zum halben Preis,

**Knuspriges Panko-Hähnchen 89,-**

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln und groben Pommes  
Serviert mit Ketchup und süßer Chili*

**Frikadellen 99,-**

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln und groben Pommes  
Serviert mit Ketchup und Béarnaise*

**Fischfilet 89,-**

*Wählen Sie zwischen Kartoffeln und groben Pommes  
Serviert mit Ketchup und Remoulade*

**Kinder Eis 49,-**

*2 Kugeln Eis mit Waffel und Schokoladensauce  
Hinzufügen: 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis 15,-*

# Verschiedene Zusätze

Brot & Butter 19,-

Ketchup 6,-

Hausgemachte Dip

*Remoulade 12,-*

*Kräuter-Mayo 12,-*

*Trüffel-Mayo 15,-*

Dicke Pommes

*Für Hauptgerichte 29,-*

*Alleine 49,-*

Béarnaise 29,-

Frisch geriebener Trüffel 69,-