

Bier & Wasser

Hancock Fassbier

Pilsner, Classic & Saison 39,-/59,-

Flaschenbier

Hancock Pilsner/Classic 39,-

Kronenbourg 1664 – Blanc Alkoholfrei 49,-

Møn Bier (siehe Menü) 49,-

Møn Dark Sky 55,-

Erfrischungsgetränke

Hancock Limonade 39,-

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

Verschiedene Limonaden 39,-

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

Saft

Apfel-, Rhabarber- & Orangensaft 25cl. 29,-

Møn Säfte

Holunderblüte, Rhabarber & Erdbeere 49,-

Cocio 39,-

Premium Wasser von Purezza

Stilles Wasser, 75 cl. (Gratis zum Wein) 75 cl / ad libitum

Sprudelndes Wasser, 75 cl. 29,- / 39,- pr. pers.
39,- / 49,- pr. pers.



Mittagessen 12-16 Uhr

Fährkrogens "Stjernes kud" (Schießstern) 259,-

Auf hausgemachter Focaccia

Panierter Rotbarschfilet – Große Garnelen – Heißgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Ganzer gebratener Scholle 299,-

Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln

Fährkrogens Garnelencocktail 129,-

Handgeschälte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomate – Friséesalat – Zitronenmayonnaise

Luxus-Garnelen-Sandwich 169,-

Auf hausgemachter Focaccia

Handgeschälte Garnelen – Kräutermayonnaise – Kresse – Zitrone

Klassisches Wiener Schnitzel 249,-

Geschmorte Kartoffeln – Erbsen – Wienerdrenng – Braune Buttersoße

Steaktatar 179,-

Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotkrümel – Knuspriger Friséesalat

(Hinzufügen: Grobe Pommes 29,-)

(Hinzufügen: Frisch geriebener Trüffel 69,-)

Pilzburger 179,-

200g Rinderhack – Eingelegte Buchenpilze – Gebratene Pilze – Trüffelcreme – Verbranntes Aschebrot

**Auch vegetarisch erhältlich*

(Hinzufügen: Grobe Pommes 29,-)

200/300 g Rinderhack 179/209,-

Hausgemachte Béarnaise-Soße – Erbsen – Grobe Pommes

Cæsarsalat 179,-

Romanasalat - Cæsardressing - Croûtons - Knuspriges Pankohuhn - Parmesan

Serviert mit Brot & Butter

Moules Frites 199,-

In Weißwein gedünstete Miesmuscheln in Sahnesoße mit groben Pommes & Aioli

Dessert des Tages mit frisch gemahlenem Kaffee 89,-

(Hinzufügen: Hausgemachtes Vanilleeis 29,-)

**Bei Bestellung verschiedener Gerichte kann mit einer Wartezeit gerechnet werden*

Stullen

Ei

Mit hausgemachter Zitronenmayonnaise - Handgeschälte Garnelen

Fischfilet

Mit hausgemachter Remoulade – Zitrone

Rinderbrust

Mit hausgemachter Meerrettichcreme – Pickles

1 Stück 99,-

Eines von jedem für den Hungrigen 249,-

Moderne Stullen 2 Stück 199,-

Mit Wurstwaren von Rævhede Naturprodukter je nach Saison



Mittagsteller

1. Gang:

Marinierter Hering

½ Ei mit Garnelen

Fischfilet mit Remoulade

2. Gang:

Kleines dänisches Kalbsfiletsteak mit weichen Zwiebeln

Frikadellen mit Rotkohl

249,-

Zusatzoptionen:

2 Käsesorten von Arla Unika mit hausgemachtem Gelee und Knusper 59,-

Kaffee mit Marzipankuchen 49,-

Kaffee mit Dessert des Tages 89,-

Saisonmenu ab 17:30 Uhr

Heilbuttbacken

Flowersprout - Geräucherte Butter - Bärlauch

Wein: Domaine Guerrin & Fils, Macon-Vergisson (Flasche 449,-)

Spargel

Estragon - Fjordgarnelen - Sauce Hollandaise

Wein: Rainer Sauer, Silvaner, Franken (Flasche 349,-)

Dänisches Bio-Ribeyesteak

Lauch - Kohl - Helle Kalbssauce mit Äpfeln - Gebratene Kartoffeln

Wein: E. Pira & Figli, Langhe Nebbiolo (Flasche 599,-)

Rhabarbersorbet

Vanillekuchen - Anis - Rhabarbercreme

Wein: Braida Brachetto (Flasche 349,-)

399,-

Weinmenü 4 Gläser pro Person: 349,-

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Snacks

Beignet 79,-

Mit altem Käse

Vol-au-vent 79,-

Mit Lauch & Rævhede-Schinken

Knusprige Hähnchenhaut 79,-

Mit Kräutercreme

3 für 199,-

(Pro Person)

Hausgemachtes Brot 19,-

Mit Butter

(Pro Person)

Vorspeisen

Fährkrogens Garnelencocktail 129,-

*Handgeschälte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomate – Friséesalat –
Zitronenmayonnaise*

Heilbuttbacken 159,-

Kohl - Geräucherte Butter - Bärlauch

Spargel 129,-

Estragon - Fjordgarnelen - Sauce Hollandaise

Bao mit Asche 129,-

Pfifferlinge – Austernpilze – Fermentierte Creme

Handgeschnittenes Kalbstatar 129,-

*Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotkrümel – Knuspriger
Friséesalat*

(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 65,-)

**Alle Vorspeisen werden mit frisch gebackener Focaccia und geschlagener Butter serviert*

Hauptgerichte

Ganzer gebratener Scholle 299,-

Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln

Fährkrogens "Stjernes kud" (Schießstern) 259,-

Auf hausgemachter Focaccia

Panierter Rotbarschfilet – Große Garnelen – Heißgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Dänisches Bio-Ribeyesteak 269,-

Lauch - Kohl - Helle Kalbssauce mit Äpfeln - Gebratene Kartoffeln

Gefüllte Hähnchenbrust mit Flügelknochen 209,-

Spargel - Supremesauce - Senfkartoffeln

Klassisches Wiener Schnitzel 249,-

Geschmorte Kartoffeln – Erbsen – Wienerdrenng – Braune Buttersoße

Jägerschnitzel 249,-

Gebratene Kartoffeln – Pilzsoße – Tägliches Gemüse

200/300g Rinderhack 179/209,-

Hausgemachte Béarnaise-Soße – Erbsen – Grobe Pommes

250g Rinderfiletsteak 289,-

Mit gebratenen Kartoffeln & täglichem Gemüse.

Wählen Sie zwischen Whiskysoße/Béarnaise

(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 69,- / hinzufügen grobe Pommes 29,-)

300g Kalbsribeye 349,-

Mit gebratenen Kartoffeln & täglichem Gemüse.

Wählen Sie zwischen Whiskysoße/Béarnaise

(Hinzufügen frisch geriebener Trüffel 69,- / hinzufügen grobe Pommes 29,-)

**Bei Bestellung verschiedener Gerichte kann mit einer Wartezeit gerechnet werden*



Desserts

Rhabarbersorbet 89,-

Vanillekuchen - Anis - Rhabarbercreme

Brownie 129,-

Mit hausgemachtem Eis und eingelegten Beeren

Matcha Fondant 119,-

Mit Crème fraîche Sorbet

Käse von Arla Unika

3 Sorten 105,-

5 Sorten 125,-

Serviert mit Salz, knusprigem und süßem

Eis

-Glutenfrei



Vanilje



Jordbær



Brownie



Cappuccino



Chokolade



Hindbær/Lakrids



Pistacie



Saltet karamel

Freie Wahl 59,-

Hausgemachte Toppings (+10)

Gefriergetrocknete Himbeeren

Schokoladensoße

Tivoli-Streusel (+3,-)

Verbrannte weiße Schokolade

Gesalzenes Karamell (nicht hausgemacht)

Fährkrogens Kinderkarte

*Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre

Wir empfehlen:

Alle unsere normalen Gerichte können als Kindergericht bestellt werden

½ Portion zum halben Preis,

Knuspriges Panko-Huhn 89,-

Wählen Sie zwischen Kartoffeln und groben Pommes

Serviert mit Ketchup und süßer Chili

Frikadelle 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 Schokoladensoße

Zusatz: 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis 15,-

Verschiedene Extras

Brot & Butter 19,-

Ketchup 6,-

Hausgemachte Dips

Remoulade 12,-

Kräutermayonnaise 12,-

Trüffelmayonnaise 15,-

Aioli 15,-

Grobe Pommes

Zu Hauptgerichten 29,-

Alleine 49,-

Béarnaise 29,-

Frisch geriebener Trüffel 69,-