

Bier & Wasser

Fassbier

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

Flaschenbier

Hancock Pilsner/Classic 39,-

Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfrei 49,-

Stella Artois 49,-

Møn Bier (fragen Sie nach einer Beschreibung) 49,-

Damsholte IPA Alkoholfrei Ökologisch, Klintekongens Klassik, Klintholms Ökologisch IPA, Kong Asger Hvede Ökologisch, Magleby Klassik Alkoholfrei, Sommerspirets Lakritz Stout,

Møn Dark Sky 55,-

Hjort Bier (fragen Sie nach einer Beschreibung) 49,-

Amigo, Weiner Walzer, Sebastian, Amarillo, Angelina, Brown Bella, Alexander

Erfrischungsgetränke

Hancock Limonade 39,-

Cola, Orange, Orange Light, Grüner Sport, Himbeere, Ananas, Aprikose, Zitrone, Lemon, Weißer Sport, Sprudelwasser mit Zitrone

Diverse Limonaden 39,-

Hancock Sports Cola /Light, Coca Cola /Zero, Pepsi/Pepsi Max/ Faxe Kondi / Faxe Kondi

Free, 7up, Thor Passion

Saft

Apfel, Rhabarber & Orangensaft 25cl. 29,-

Møn Säfte

Holunderblüte, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Apfelsaft & Erdbeere 49,-

Aquador Pfirsich 50 cl. 39,-

Cocio 39,-

Purezza Premium Wasser

75 cl / ad libitum

Still, 75 cl. (Kostenlos zu Wein)

29,- / 39,- pr. pers.

Sprudelnd, 75 cl.

39,- / 49,- pr. pers.



Mittagessen 12-16 Uhr

Fægekroens Sternenschuss 259,-

Auf hausgemachtem Focaccia

Panierte Rotbarschfilet – Große Garnelen – Warmgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Ganz gebratene Scholle 299,-

Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln

Fægekroens Garnelencocktail 129,-

Handgepulte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomaten – Friséesalat – Zitronen-Mayo

Luxus Garnelenbrot 169,-

Auf hausgemachtem Focaccia

Handgepulte Garnelen – Kräutermayo – Kresse – Zitrone

Open Clubsandwich mit Rokkedahl Huhn 149,-

*Geröstetes Focaccia - Salat - Currymayo mit Mango & Apfel - Gerösteter Rævhede-Schinken
- Stangensellerie - Eingelegter Rettich
(Zusatz: Grobe Pommes mit Aioli 29,-)*

Caesarsalat 179,-

*Römersalat - Caesarsauce - Croutons - Knuspriges Pankohuhn - Parmesan
Serviirt mit Brot & Butter*

Moules Frites 199,-

In Weißwein gedämpfte Muscheln in Sahnesauce mit groben Pommes & Aioli

Klassisches Wiener Schnitzel 249,-

Pommes Sauter – Erbsen – Wienerdreng – Gebräunte Buttersauce

Pariserbøf 179,-

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

Handgeschnittenes Kalbstatar 179,-

*Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotcrumble – Knuspriger Friséesalat
(Zusatz: Grobe Pommes 29,-)
(Zusatz: Frisch geriebener Trüffel 49,-)*

Svampeburger 179,-

*200g Hacksteak – Eingelegte Buchenpilze – Gebratene Pilze – Trüffelcreme – Gebranntes
Aschebrot*

**Auch vegetarisch erhältlich. *Auch mit glutenfreiem Brot +29,-
(Zusatz: Grobe Pommes 29,-)*

200/300 g. Hacksteak 179/209,-

Hausgeschlagene Bearnaise – Erbsen – Grobe Pommes

Tageskuchen mit frisch gemahlenem Kaffee 89,-

(Zusatz: Hausgemachtes Vanilleeis 29,-)

**Bei der Bestellung verschiedener Gerichte kann es zu Wartezeiten kommen.*

**Bei der Bestellung von glutenfreiem Brot gibt es einen Aufpreis von 29,-.*

Smørrebrød

Ei

Mit hausgemachter Zitronenmayonnaise - Handgepulte Garnelen

Fischfilet

Mit hausgemachter Remoulade – Zitrone

Rinderbrust

Mit hausgemachter Meerrettichcreme – Pickles

1 Stück 99,-

Jeweils eines für den Hungrigen 249,-

Moderne Smørrebrød 2 Stück 199,-

Mit Charcuterie von Rævhede Naturprodukter nach Saison

Mittagsplatte

1. Gang:

Marinierter Hering

½ Ei mit Garnelen

Fischfilet mit Remoulade

2. Gang:

Kleines Steak von dänischer Kalbsfilet mit weichen Zwiebeln

Frikadellen mit Rotkohl

249,-

Zusatz:

2 Käse von Arla Unika mit hausgemachten Einlagen und Knusper 59,-

Kaffee mit Kranzkuchen 49,-

Kaffee mit Tageskuchen 89,-



Saisonmenü

Ab 17:30 Uhr

Makrele in Tomatensauce

Geräucherte Makrele - Tomatenkompott - "Tomatensauce"

Vin: Castilla Y León Raúl Pérez, Ultraia Godella, Bierzo



Rinder carpaccio

Havgus Käse – Knusper – Roggenbrot-Miso - Geräucherter Thymian

*Vin: Markus Molitor, Einstern Pinot Noir, **MG**, Mosel*



Krawatte Schwein

Saisonales Bio-Gemüse von Holmgaards Grønt – Sauce choron

Vin: Elio Altare, Dolcetto d'Alba, Piemonte



Arla Unika Loke

Kohlrabi – Weißwein – Mandeln

Vin: Weingut Von Hövel, Scharzhofberg Riesling Spätlese, Mosel



Pflaumen sorbet

Mais – Basilikum - Schokolade

Vin: Ramos Pinto, Tawny

Menüpreise

4 Gänge (Makrel i tomat, Okse carpaccio, Slipset af gris & Blomme sorbet) 399,-

5 Gänge (Makrel i tomat, Okse carpaccio, Slipset af gris, Arla Unika Loke & Blomme sorbet) 469,-

Weinmenü 379,-

Weinmenü 449,-

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Snacks

Polenta Pommes 79,-
Mit Zitronenmayonnaise

Arancini 79,-
Mit Tomaten & Aioli

Knusprige Hühnerhaut 79,-
Mit Trüffelcreme
(Zusatz: Frisch geriebener Trüffel +19,-)

3 für 199,-
(Pro Person)

Hausgemachtes Brot 19,-
Mit Butter
(Pro Person)
(Glutenfreies Brot 29,- pro Person)

Vorspeisen

Færgetroens Garnelencocktail 129,-

Handgepulte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomaten – Friséesalat – Zitronenmayonnaise

Moules Frites 109,-

In Weißwein gedämpfte Muscheln in Sahnesauce

Makrele in Tomatensauce 159,-

Geräucherte Makrele - Tomatenkompott - "Tomatensauce"

Rinder carpaccio 139,-

Havgus Käse – Knusper – Roggenbrot-Miso - Geräucherter Thymian

Arla Unika Loke 109,-

Kohlrabi – Weißwein – Mandeln

Handgeschnittenes Kalbstatar 129,-

Trüffelcreme – Eingelegte rote Zwiebeln – Roggenbrotcrumble – Knuspriger Friséesalat

(Zusatz: Frisch geriebener Trüffel 49,-)

**Alle Vorspeisen werden mit frisch gebackenem Focaccia & gerührter Butter serviert*

**Bei der Bestellung von glutenfreiem Brot gibt es einen Aufpreis von 29,-*

Hauptgerichte

Ganz gebratene Scholle 299,-
Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln

Færgekroens Sternenschuss 259,-
Auf hausgemachtem Focaccia
Panierte Rotbarschfilet – Große Garnelen – Warmgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Moules Frites 229,-
In Weißwein gedämpfte Muscheln in Sahnesauce mit groben Pommes & Aioli

Krawatte Schwein 249,-
Saisonales Bio-Gemüse von Holmgaards Grønt – Sauce choron

Rokkedahl Huhn ohne Knochen 209,-
Saisonales Bio-Gemüse von Holmgårds Grønt - Neue Kartoffeln - Sauce Surprême mit Morcheln

Tournedos Rossini 349,-
300g Rinderfilet - Frisch geriebener Trüffel - Foie Gras - Sommergemüse
Mit gebratenen Kartoffeln und Rotweinsauce

Klassisches Wiener Schnitzel 249,-
Pommes Sauter – Erbsen – Wienerdreng – Gebräunte Buttersauce

Jägerschnitzel 249,-
Gebratene Kartoffeln – Pilzsauce – Tagesgemüse

200/300 g. Hacksteak 179/209,-
Hausgeschlagene Bearnaise – Erbsen – Grobe Pommes

250g. Rinderfilet Steak 289,-
Mit gebratenen Kartoffeln & Tagesgemüse.
Wahl zwischen Whiskysauce/Bearnaise
(Zusatz: Frisch geriebener Trüffel 49,- / Zusatz: Grobe Pommes 29,-)

300g. Kalbsribeye 349,-
Mit gebratenen Kartoffeln & Tagesgemüse.
Wahl zwischen Whiskysauce/Bearnaise
(Zusatz: Frisch geriebener Trüffel 49,- / Zusatz: Grobe Pommes 29,-)

**Bei der Bestellung verschiedener Gerichte kann es zu Wartezeiten kommen.*



Desserts

Pflaumen sorbet 119,-

Mais – Basilikum - Schokolade

Brownie 129,-

Mit hausgemachtem Eis und eingelegten Beeren

Vanilleeis 119,-

Erdbeere - Malz - Pfeffer

Käse von Arla Unika

3 Sorten 105,-

5 Sorten 125,-

Serviert mit Salz, Knusper und Süßem

Softice

-Glutenfrei

Freie Auswahl 59,-



Vanilje



Jordbær



Brownie



Cappuccino



Chokolade



Hindbær/Lakrids



Pistacie



Saltet karamel

Hausgemachtes Streusel (+10)

Gefriergetrocknete Himbeeren, Schokoladensauce, Tivoli Streusel (+3,-)

Gebrannte weiße Schokolade, Salzkaramell (nicht hausgemacht)

Færgetroens Kindermenü

**Gilt nur für Kinder bis 12 Jahre*

Wir empfehlen:

Alle unsere normalen Gerichte können als Kinderteller bestellt werden.

$\frac{1}{2}$ Portion zum $\frac{1}{2}$ Preis,

Knuspriges Panko-Huhn 89,-

Wahl zwischen Kartoffeln und groben Pommes

Serviert mit Ketchup und süßer Chili

Hacksteak 99,-

Wahl zwischen Kartoffeln und groben Pommes

Serviert mit Ketchup und Bearnaise

Fischfilet 89,-

Wahl zwischen Kartoffeln und groben Pommes

Serviert mit Ketchup und Remoulade

Kinder Eis 49,-

2 Kugeln Eis mit Waffel und Schokoladensauce

Zusatz: 1 Kugel hausgemachtes Vanilleeis 15,-

Diverse Extras

Brot & Butter 19,-

Ketchup 6,-

Hausgemachte Dips

Remoulade 12,-

Kräutermayo 12,-

Trüffelmayo 15,-

Aioli 15,-

Grobe Pommes

Zu Hauptgerichten 29,-

Alleine 49,-

Bearnaise 29,-

Frisch geriebener Trüffel 49,-

Glutenfreies Brot 29,-