

# Velkommen til Færgetroen Hadsund

Velkommen til Færgetroen Hadsund, hvor den maritime charme møder gastronomisk fortryllelse ved Mariagerfjord i Hadsund.

Her i menukortet kan du finde:

- *Aperitif*
- *Snacks & bobler*
- *Drikkevarer fra hanen og på flaske*
- *Frokostkort*
- *Aftenkort*
- *Børnemenue*
- *Drinks & cocktails*
- *Gin*
- *Varme drikke*
- *Avec*
- *Snaps & bitter*

Vi forsøger at gøre vores bedste for at yde den bedst mulige service og levere de gode retter. Skulle I have en finger at sætte på noget af det, så tag gerne fat i vores skønne personale.

Vi ønsker Jer et dejligt besøg her på vores hyggelige og gæstfrie kro.

Velkommen igen!



# Aperitif

Contratto Spritz <i>Contratto - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Contratto Bitter <i>Contratto - Appelsinjuice</i>	89,-
Margarita <i>Tequila - Triple Sec - Sugar cane - Limesaft</i>	109,-
Campari Spritz <i>Campari - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Limoncello Spritz <i>Limoncello - Bobler - Dansk vand</i>	99,-
Kir/Kir Royal <i>Creme de Cassis - Hvidvin / Creme de Cassis - Cremant</i>	89,-/109,-
Dry Martini <i>Gin - Vermouth</i>	109,-
Dirty Dry Martini <i>Gin - Lillet Blanc</i>	149,-

# Snacks & bobler

Svampe toast <i>Med syltede bøgehatte &amp; Thyborøn Rav</i>	79,-
Mini carpaccio <i>Med urtecreme &amp; tørret oksehjerte</i>	79,-
Blinis <i>Med ørredrogn &amp; Champagne</i>	79,-
En af hver snack pr. person	199,-
1 gl. Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux & 3 snacks <i>Pr. person</i>	249,-
1. gl Henriot, brut Souverain. Champagne & 3 snacks <i>Pr. person</i>	299,-
Hjemmelavet brød med smør pr. person <i>(Glutenfri brød 29,- pr. pers)</i>	19,-



# Sæsonmenu

*Fra 17.30*

## Skindstegt kulmule

*Kål – Havtorn – Brunet smør*

*Vin: Grans-Fassian Mineralschiefer. Mosel*



## Fyldte æbleskiver

*Svampe – Røget Vesterhavsost – Citronconfit*

*Vin: Albino Rocca, Langhe Chardonnay. Piemonte*



## Braiseret okseshortrib

*Sæsonens økologiske grøntsager fra Holmgårds Grønt – Trøffelglace*

*Vin: Confuron-Cindre, Bourgogne Rouge. Bourgogne*



## Vin & vindruer

*Moscato – Valnødder*

*Vin: Maculan, Dindarello Breganze. Veneto*

4 retter 449,-

4 vine 429,-



# Aftenkort fra 17:30

## Forretter

Fægekroens Rejecocktail <i>Håndpillede rejer – Frysetørret tomat – Frisésalat – Citronmayo</i>	129,-
Skindstegt kulmule <i>Kål - Havgus - Brunet smør</i> <i>*Kan bestilles, som hovedret 329,-</i>	169,-
Fyldte æbleskiver <i>Svampe - Røget Vesterhavsost - Citronconfit</i>	129,-
Håndskåret kalvetatar <i>Trøffelcreme - Syltede rødløg - Rugbrødsgrumble - Sprød Frisésalat</i> <i>(Tilkøb friskrevet trøffel 49,-)</i>	129,-

*\*Alle forretter serveres med friskbagt focaccia & rørt smør*

*\*Ved bestilling af glutenfrit brød er der en tillægspris på 29,-*



## Hovedretter

Helstegt rødspætte <i>Med vores fiskesauce &amp; kogte kartofler</i>	299,-
Færgetroens Stjernesud <i>På hjemmebagt foccacia Paneret rødfiskefilet – Store rejer – Varmrøget laks – Tomatiseret citronaioli</i>	269,-
Braiseret okseshortrib <i>Sæsonens økologiske grøntsager fra Holmgaards grønt - Trøffelglace</i>	249,-
Rokkedahl kylling uden ben <i>Sæsonens økologiske grøntsager fra Holmgaards grønt - Nye kartofler - Sauce surpréme med morkler</i>	209,-
Tournedos Rossini <i>300g oksemørbrad - Friskrevet trøffel - Foie gras - Sommergrønt Med stegte kartofler og rødvinssauce</i>	349,-
Klassisk Wienerschnitzel <i>Pommes sauter - Ærter - Wienerdreng - Brunet smørsauce</i>	249,-
Jægerschnitzel <i>Stegte kartofler - Svampesauce - Dagens grønt</i>	249,-
200/300 g. Hakkebøf <i>Hjemmepisket bearnaise – Ærter – Grove fritter</i>	189/229,-
250g. steak af oksefilet <i>Med stegte kartofler &amp; dagens grønt. Vælg mellem whiskysauce/bearnaise (Tilkøb friskrevet trøffel 49,- / tilkøb grove fritter 29,-)</i>	289,-
300g. Kalveribeye <i>Med stegte kartofler &amp; dagens grønt. Vælg mellem whiskysauce/bearnaise (Tilkøb friskrevet trøffel 49,- / tilkøb grove fritter 29,-)</i>	349,-

*\*Ved bestilling af forskellige retter kan der forventes lidt ventetid*



## Desserter

Vin & vindruer  
*Moscato - Valnødder* 109,-

Brownie  
*Med hjemmelavet is og syltede bær* 129,-

Udvalg af danske oste  
3 slags 105,-  
5 slags 125,-  
*Serveres med salt, sprødt og sødt*

## Softice -Glutenfri

Frit valg 59,-



Vanilje



Jordbær



Brownie



Cappuccino



Chokolade



Hindbær/Lakrids



Pistacie



Saltet karamel

Frysetørret hindbær 10,-

Hjemmelavet brændt hvid chokolade 15,-

Tivolikrymmel 3,-

Chokolade- eller saltkaramelsauce 10,-

