

Bier & Wasser

Vom Fass

<i>Hancock Pilsner, Hancock Classic & Saison</i>	39,-/59,-
<i>Gambrinus Dark</i>	49,-/69,-
<i>Royal Blanc 0,3 L</i>	49,-
<i>Hancock Vodka/Abrikos</i>	69,-

Flaschenbier

<i>Hancock Pilsner/Classic</i>	39,-
<i>Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfrei</i>	49,-
<i>Stella Artois</i>	49,-
<i>Møn Bier (fragen Sie nach einer Beschreibung)</i>	49,-
<i>Møn Dark Sky</i>	55,-
<i>Hjort Bier (fragen Sie nach einer Beschreibung)</i>	49,-

Erfrischungsgetränke

<i>Hancock Limonade</i>	39,-
<i>Cola, Orange, Orange Light, Grüner Sport, Himbeere, Ananas, Aprikose, Zitrone, Lemon, Weißer Sport, Sprudelwasser mit Zitrone</i>	
<i>Diverse Limonaden</i>	39,-
<i>Hancock Sports Cola /Light, Coca Cola /Zero, Pepsi/Pepsi Max/ Faxe Kondi / Faxe Kondi Free, 7up, Thor Passion</i>	

Saft

<i>Apfel, Rhabarber & Orangensaft 25cl.</i>	29,-
---	------

Møn Säfte

<i>Holunderblüte, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Apfelsaft & Erdbeere</i>	49,-
---	------

<i>Aquador Pfirsich 50 cl.</i>	39,-
--------------------------------	------

<i>Cocio</i>	39,-
--------------	------

Purezza Premium Wasser

75 cl / ad libitum

<i>Still, 75 cl. (Kostenlos zu Wein)</i>	29,- / 39,- pr. pers.
--	-----------------------

<i>Sprudelnd, 75 cl.</i>	39,- / 49,- pr. pers.
--------------------------	-----------------------



Mittagessen 12-16 Uhr

Færgetroens Sternenschuss 269,-

Auf hausgemachtem Focaccia

Panierte Rotbarschfilet – Große Garnelen – Warmgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Ganz gebratene Scholle 299,-

Mit unserer Fischsauce & gekochten Kartoffeln

Færgetroens Garnelencocktail 129,-

Handgepulte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomaten – Friséesalat – Zitronen-Mayo

Luxus Garnelenbrot 179,-

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,-)*

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,-

Geräucherter Aal 129,-

Mit Rührei - Schnittlauch

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 Thise Mejeri mit hausgemachten Einlagen und Knusper 59,-

Kaffee mit Kranzkuchen 49,-

Kaffee mit Tageskuchen 89,-

Saisonmenü

Ab 17:30 Uhr

Haut frittiert Seehecht

Kohl - Sanddorn - Gebräunte Butter

Weine: Grans-Fassian Mineralschiefer. Mosel



Gefüllt Apfelscheiben

Pilze – Geräucherter Vesterhavs-Käse – Zitronenkonfit

Weine: Albino Rocca, Langhe Chardonnay. Piemonte



Geschmort Ochse

Saisonales Bio-Gemüse von Holmgaards Grønt – Trüffelglace

Weine: Confuron-Cindre, Bourgogne Rouge. Bourgogne



Vin & vindruer

Moscato – Walnüsse

Weine: Maculan, Dindarello Breganze. Veneto

4 Gänge 449,-

4 Weine 429,-

Abendkarte ab 17:30 Uhr

Snacks

Svampetoast 79,-

Mit eingelegten Buchenpilzen & Thyborøn Rav

Mini-Carpaccio 79,-

Mit Kräutercreme & getrocknetem Rinderherz

Blinis 79,-

Mit Forellenrogen & Champagner

3 für 199,-

(Pro Person)

Hausgemachtes Brot 19,-

Mit Butter

(Pro Person)

(Glutenfreies Brot 29,- pro Person)

1 Glas Astruc Malras, Brut Blanquette de Limoux & 3 Snacks 249,-

Pro Person

1 Glas Henriot, Brut Souverain, Champagne & 3 Snacks 299,-

Pro Person

Vorspeisen

Fægekroens Garnelencocktail 129,-

Handgepulte Garnelen – Gefriergetrocknete Tomaten – Friséesalat – Zitronenmayonnaise

Haut frittiert Seehecht 169,-

Kohl - Sanddorn - Gebräunte Butter

**Kann als Hauptgericht bestellt werden 329,-*

Gefüllt Apfelscheiben 129,-

Pilze – Geräucherter Vesterhavs-Käse – Zitronenkonfit

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

Færgetroens Sternenschuss 269,-
Auf hausgemachtem Focaccia
Panierte Rotbarschfilet – Große Garnelen – Warmgeräucherter Lachs – Tomatisierte Zitronenaioli

Geschmort Ochse 249,-
Saisonales Bio-Gemüse von Holmgaards Grønt – Trüffelglace

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

Vin & vindruer 109,-

Moscato – Walnüsse

Brownie 129,-

Mit hausgemachtem Eis und eingelegten Beeren

Käse von Thise Mejeri

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,-

Grobe Pommes

Zu Hauptgerichten 29,-

Alleine 49,-

Bearnaise 29,-

Frisch geriebener Trüffel 49,-

Glutenfreies Brot 29,-