



# Velkommen

De er nu gæst på en gammel Kongeligt Privilegeret Kro, af hvilke der findes 113 i Danmark. I 1283 bestemte Kong Erik Klipping, at der rundt om i landet skulle oprettes kroer.

Han blev i øvrigt slået ihjel i en lade, hvor han måtte overnatte, fordi der ikke var en kro i nærheden.

I 1396 besluttede Dronning Margrethe I, at der skulle være en kro på de store veje for hver 4. mil. Dette blev senere ændret til hver 2. mil.

Kromandens løn for at tage mod vejfarende var i første omgang:

Lov til at brænde brændevin, brygge øl, samt bage brød - til salg - såvel i huset som ud af huset. Endvidere fritagelse for borgerlige ombud, herunder også fritagelse for indkvartering af soldater.

Den kongeligt privilegerede kro var kun for vejfarende. Landsbyens beboere måtte indtil 1912 ikke komme på kroen. Dette er dog ændret og i dag er alle VELKOMNE!

Priserne i vores menu- og vinkort er inkl. moms og betjening.

Hvis De ønsker at betale med credit-cards pålægges et gebyr på:

Udenlandske Master/Eurocard/Diners

Udenlandske American Express

Der er ingen gebyr på Dankort.

**HVALPSUND**  
**FÆRGEKRO**

Hvalpsund Færgetro, Sundvej 87, Hvalpsund, 9640 Farsø,  
Tlf. 98 63 86 00, [post@hvalpsund-faergetro.dk](mailto:post@hvalpsund-faergetro.dk)  
[www.hvalpsund-faergetro.dk](http://www.hvalpsund-faergetro.dk)

## Sæson-menu

### Sej – Porre

Kold pocheret sej med porrecreme, persille olie, marineret citron og persille frit

### Svinekæber – Løg – Tomat

Braiseret svinekæber med bagt løg, tomat ragout og sprød vesterhavsost.  
*(Kan bestilles som både forret og hovedret)*

### Kalvemørbrad – Spinat – Gulerod

Bøf af kalvemørbrad 150 g. med spinatflan, Confiteret gulerod og gulerodspure, syltede Bøgehatte, kartoffelrulle med Serano skinke og kalveglace med ramsløg

### Hvid kloster – Hyben – Radise

Hvid Kloster fra Thise Mejeri. Paneret og friteret. Serveret med hyben kompot, radiser og sprødt rugbrød

### 3 x Rabarber

Rabarber cheese cake på saltet jordnøddebund serveret med syltet rabarber, Rabarber sorbet og brændt hvid chokolade

2 retter kr. 325,-

3 retter kr. 385,-

4 retter kr. 445,-

5 retter kr. 495,-

## Forretter

**Fægekroens Fiskesuppe kr. 118,-**  
Cremet fiskesuppe med fyld af torsk, laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

**Rejecocktail kr. 138,-**  
Håndpillede rejer på bund af salat med sauce Verte og grønne asparges

**Serano Skinke kr. 108,-**  
Anrettet med syltede rødløg, persille pesto og sprød Vesterhavs ost

**Cæsar Salat kr. 118,-**  
Sprød salat med skiver af stegt kylling bryst, spåner af Vesterhavs ost, sprøde skiver af hvede brød samt cæsar dressing

Alle forretter serveret med hjemmebagt brød og smør

## Hovedretter

**Oksefilet 250 g. kr. 298,-**  
Grillet 250 g. oksefilet med fedtkant serveret med ristede svampe, saltbagt løg, pebersauce og grove friter

**Wienerschnitzel kr. 225,-**  
Af kalveinderlår. Serveres med pommes saute og smørsauce, samt ærter

**Svinekæber kr. 258,-**  
Braiseret svinekæber med bagt løg, tomat ragout og sprød vesterhavsost serveres med hvide kartofler

**Kalvemørbrad kr. 298,-**  
Bøf af kalvemørbrad 150 g. med spinatflan, Confiteret gulerod og gulerodspure, syltede Bøgehatte, kartoffelrulle med Serano skinke og kalveglace med ramsløg

## Fisk

**Torsk** kr. 225,-  
Pocheret torskeryg med ærtecreme, grillet forårsløg og ærtesalat. Hertil serveres små kogte kartofler

**Laks** kr. 235,-  
Honning og soja glaseret laks med frisk pasta vendt i cremet sauce med urter

**Færgetroens Fiskesuppe** kr. 208,-  
Cremet fiskesuppe med fyld af torsk, laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

## Vegetar

kr. 208,-  
Paneret bøf af kikærter og bulgur med krydderurter. Serveres med spinatflan, Confiteret gulerod og gulerodspure, syltede Bøgehatter, smørstegte kartofler og tomatpesto

Vinforslag: Scotto Old Wine - Zinfandel - Californien - USA  
kr. 328,-

## Dessert / Ost

**Chokolade Garto** kr. 98,-  
Saftig Chokoladecake med hindbærsorbet og hindbær courd.

**Vaniljeis** kr. 98,-  
Hjemmelavet vaniljeis rullet i karamelliseret hasselnød serveret med karamelsauce og sprøde twill

**Crème Brulee** kr. 88,-  
Klassisk brændt vanilje crème brulee

**Thise Oste** kr. 118,-  
Blue Ocean, Hvid Kloster og Vesterhavsost, med syltede abrikoser og kerne kiks

## Børnemenü

For børn under 12 år

**Fisk og pommes frites** kr. 98,-  
1 pandestegt fiskefilet med pommes frites, gulerods- og agurkestave

**Kylling nuggets** kr. 78,-  
Med pommes frites, gulerods- og agurkestave

**Pasta med kødsovs** kr. 98,-  
Hjemmelavet kødsovs med frisk båndpasta

**Børne Is** kr. 78,-  
Vaniljeis vendt med karamel toppet med hasselnødde knas

## Fest til fast pris

Der findes mange muligheder for fest hos Hvalpsund Færgetro, særligt kan vi anbefale vores "Fest til fast pris" arrangement, startende fra kun 589,- pr person og som indeholder følgende:

- Indbydelseskort
- Velkomstdrink
- 3 retters fest middag eller Ta' selv bord
- Husets selskabs vin - hvidvin og rødvin ad libitum, samt 1 glas dessertvin
- Kaffe, the og småkager
- Fri bar med fadøl, vand og vin
- Reduceret værelsespriser til gæster

Få vores brochure med hjem