



# 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.

Alle vil gerne have en god oplevelse.

Børn er meget velkomne i Restauranten på Hvalpsund Færgetro.

Vi har en forventning om, at børnene sidder på deres plads under hele besøget.

Hos os spiser vi med bestik, skulle man spilde, har vi en forventning om, at forældrene hjælper deres børn med at holde maden på tallerkenen, og samler evt. tabt mad op. Tak.

Hvis børnene skal se telefon eller ipad, skal det foregå uden lyd eller med høretelefoner.

Vi kan desværre ikke dele regningen i flere dele - et bord afregnes samlet.

Tak for jeres forståelse.

**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

## Lange

Pocheret lange med purløgsmayo, porre julienne, syltet rødløg, grøn olie samt tuill med løgpulver

*Vin anbefaling:*

*LA GALOPE - SAUVIGNON BLANC - Frankrig 0,15 L kr. 87,- 1/1 fl. 348,-*

## Kalv

Steak af langtidsstegt kalveinderlår serveret med friteret kartoffel, butterdejsindbagt svampe og spinat, honningbagt pak choi, selleripure samt timiansauce.

*Vin anbefaling:*

*CASA SILVA Pinot Noir - Chile 0,15L kr. 99,- 1/1 fl. 399,-*

## Citron

Citronkage med citronfraiche med vanilje, vanilje is og kakaokiks

*Vin anbefaling:*

*FONSECA THE TAWNY - Portugal 0,15L kr. 85,-*

**2 retter kr. 385,-**

**3 retter kr. 465,-**

# Kromenu

**Wienerschnitzel - kr. 265,-**

Af kalveinderlår. Serveres med pommes saute og smørsauce, samt ærter

**Citronfromage - kr. 98 .**

Citronfromage anrettes i glas med confit af citron, crunch, sprød kiks og vaniljecreme

**2 retter kr. 295,-**

**Spar kr. 68,-**

# Forretter

## **Færgetroens Fiskesuppe** kr. 138,-

Cremet fiskesuppe med fyld af lange, laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

## **Røget laks** kr. 118,-

Skiver af koldrøget laks med rygeost creme, appelsinmarineret fennikel og små salater  
- pyntet med grøn olie og sesamknas

## **Serranoskinke** kr. 108,-

Skiver af Serranoskinke serveret med mandelpesto, soyamandler og syltet rødløg, friske spirer

*Alle forretter serveres med brød og smør*

# Fisk – Hovedret

## **Laks** kr. 298,-

Ristet laks med perlebygsgrisotto med porre og æble, hertil grøn olie og spirer

## **Færgetroens Fiskesuppe** kr. 278,-

Cremet fiskesuppe med fyld af lange, laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

## **Rødspætte** hel kr. 298,-

(kun med forudbestilling dagen i forvejen)

Klassisk paneret hel rødspætte serveret med hvide kartofler og persillesovs

# Hovedretter

## **Oksefilet 250 g.** kr. 328,-

Grillet 250 g. oksefilet med fedtkant serveret med stegte svampe med rødløg, hertil pebersauce og pommes frites

## **Wienerschnitzel** kr. 265,-

Af kalveinderlår. Serveres med pommes saute og smørsauce, samt ærter

## **Gris** kr. 258,-

Svinemørbrad, marineret med saltet citron og rosmarin serveret med saute af spidskål og æble, gulerod vendt med citrus/honning, dagens kartoffel og sky sauce

## **Kylling** kr. 268,-

Kyllingbryst sousvide og stegt med timiansauce. Serveres med hokkaidopure  
- saltbagt selleri vendt med persillepesto samt dagens kartoffel.

## **Vegetar** kr. 248,-

Vegetarisk bøf af kikærter og bulgur med krydderurter – paneret og friteret, saute af spidskål og æble, gulerod vendt med citrus/honning. Dagens kartoffel samt mandelpesto

## Dessert / Ost

### Citronfromage kr. 98,-

Citronfromage anrettet i glas med confit af citron, crunch, sprød kiks og vaniljecreme

### Vaniljeis kr. 108,-

Hjemmelavet vaniljeis med karamelliseret hasselnød serveret med karamelsauce og sprød twill

### Pandekager m is kr. 138,-

2 lune hjemmelavede pandekager med vaniljeis og appelsinsauce samt ristede mandelflager

### Ostebræt med Thise Oste kr. 148,-

3 forskellige Oste fra Thise Mejeri, med karamelliseret nødder og citrussylt, hertil hjemmelavede kernekiks

## Børnemenue

For børn under 12 år

### Fisk og pommes frites kr. 138,-

1 pandestegt fiskefilet med pommes frites

### Hjemmelavet kylling nuggets kr. 108,-

Med pommes frites

### Frikadeller kr. 108,-

3 frikadeller med hvide kartofler og skysauce

### Pasta med kødsovs kr. 118,-

Hjemmelavet kødsovs med frisk båndpasta

### Børne Is kr. 78,-

Hjemmelavet vaniljeis m chokoladesovs

Hver fredag – en aften med Gastronomi og vin

En hyggelig aften med gode venner,  
fejre en fødselsdag, på tur med kortklubben,  
kun fantasien sætter grænsen.

## Friday Dine & Wine

Fredag aften med mad og vin

**Kl 18.00**

Arrangementet starter med et glas Cava  
og en lille appetizer

3 retters menu afstemt efter sæsonen.

Fra vin buffet kan vælges 8 forskellige vine  
+ 2 uden alkohol

Ønsker man sodavand eller øl,  
er det også inkluderet i prisen

Efter middagen serveres kaffe og en Bailey.

**Arrangementer slutter kl. 22.00.**

**Pris pr. person kr. 599,-**

Kun mod forudbestilling på  
tlf. 98 63 86 00  
E-mail: [mail@hvalpsundkro.dk](mailto:mail@hvalpsundkro.dk)  
eller online bestilling.