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!

Alle vil gerne have en god oplevelse.

Børn er meget velkomne i Restauranten på Hvalpsund Færgekro.

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.

LIMFJORDENS BADEHOTEL
HVALPSUND
FÆRGEKRO

Hvalpsund Færgekro
Sundvej 87, 9640 Farsø Tlf. 98638600

Sæson-Menu

Jordskokke

Cremet jordskokkesuppe serveret med
syrlige æbletern og sprøde jordskokkechips
Vinanbefaling:
LA GALOPE - SAUVIGNON BLANC - Frankrig 0,15 L kr. 87, - 1/1 fl. 348,-

Svinekæber

Svinekæber serveret med kartoffel kroket,
butternut - kugle og pure, rosenkål vendt med havtorn samt skysauce
Vinanbefaling:
CABERNET SAUGVIGNON - Chile 0,15L kr. 80,- 1/1 fl. 318,-

Pære

Portvinspocheret pære med vaniljeis, kanel crumble samt portvinssirup

Vinanbefaling:
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,-

Hvalpsund Færgekro
Sundvej 87, 9640 Farsø Tlf. 98638600

Forretter

Færgekroens Fiskesuppe kr. 138,-
Cremet fiskesuppe med fyld af laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

Røget laks kr. 118,-
Skiver af koldrøget laks med peberrodscreme, syltet 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 perlebygsrisotto med porre og æble, hertil grøn olie og spirer

Færgekroens Fiskesuppe kr. 278,-
Cremet fiskesuppe med fyld af laks og sej toppet med julienne urter samt grøn olie

Hovedretter

Ribeye 300 g. kr. 338,-
Grillet ribeye 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 serveret med selleripure samt crudite, stegte svampe og chips,
hertil pommes Macaire samt skysauce

Vegetar kr. 248,-
Vegetarisk bøf af kikærter og bulgur med krydderurter – paneret og friteret,
serveres med selleripure samt crudite, stegte svampe og chips,
hertil pommes Macaire samt mandelpesto

Hvalpsund Færgekro
Sundvej 87, 9640 Farsø Tlf. 98638600

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

Børnemenu

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 pandekage kr. 98,-
1hjemmelavet pandekage med vaniljeis,
jordbær marmelade og sukker

Hvalpsund Færgekro
Sundvej 87, 9640 Farsø Tlf. 98638600

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

eller online bestilling.

Hvalpsund Færgekro
Sundvej 87, 9640 Farsø Tlf. 98638600