

# Hotel Hørbys Færgekro



## *A la carte kort*

*Frokost fra kl. 12.00-15.00*

### **Hørbyplatte min. 2 pers.**

Marineret sild - gravad laks med rævesauce - fiskefilet med remoulade og citron - roastbeef med tilbehør - mørbradbøf med bløde løg - ost. Inkl. brød, smør og fedt

**Kr. 185,-**

### **Clubsandwich**

Med kyllingebryst på ristet brød med dressing og grønt samt kartoffelbåde

**Kr. 175,-**

### **Stjernesked**

Dampet og stegt rødspættefilet med rejer, asparges, kaviar og dressing på ristet brød

**Kr. 165,-**

### **Tapastallerken**

Tapas efter kokkens valg

**Kr. 125,-**

### **Uspecificeret smørrebrød**

**Kr. 55,-**





# *A la carte kort*

## *Forretter*

### **Spegeskinke**

Med melon, citronpeber og basilikumdressing

**Kr. 95,-**

### **Færgetroens laksetårn**

Ferskrøget laks med rå løg, kapers, hølvet peberrod og æggeblomme

**Kr. 105,-**

### **Indbagte rejer**

Med hvidløgscreme

**Kr. 95,-**

### **Avocado & kylling**

½ avocado med kyllingestrimler, serveret på salatbund med sprød bacon og karrydressing

**Kr. 95,-**

*Der serveres hjemmebagt flutes og smør til forretterne.*



# *A la carte kort*

## *Hovedretter*

### **Færgetroens fyldte rødspætte**

Med rejer, asparges, hvide kartofler og hummersauce

**Kr. 220,-**

### **Tacosalat**

Med okse- og kyllingestrimler, salsa, guacamole, creme fraiche og tortillachips

**Kr. 180,-**

### **Wienerschnitzel**

Med ærter, pommes sauté og skysauce

**Kr. 205,-**

### **Hvidløgs steak**

Med dagens garniture, pommes frites og hvidløgsmør

**Kr. 215,-**

### **Tournedos**

Med dagens garniture, grill tomat, svampe, pommes rösti og bearnaisesauce

**Kr. 250,-**



# *A la carte kort*

## *Hovedretter*

### **Pastaret**

Med kyllingestrimler vendt i fløde, grøntsager og ost

**Kr. 125,-**

### **Dagens ret**

Serveres tirsdag, onsdag og torsdag. Spørg tjeneren.

**Kr. 98,-**

## *Vegetarret*

### **Dagens vegetarret**

Spørg tjeneren

**Kr. 175,-**

## *Ekstra*

### **1 kande bearnaisesauce**

**Kr. 45,-**

### **1 skål salat med dressing a part**

**Kr. 55,-**



# *A la carte kort*

## *Desserter*

### **Færgetroens desserttallerken**

Med is, kage og frugt

**Kr. 120,-**

### **Pandekager**

Med vaniljeis, syltetøj, flødeskum og chokoladesauce

**Kr. 95,-**

### **Crème Brûlée**

Med vaniljeis og frugt

**Kr. 98,-**

### **Friteret camembert**

Med ristet brød og solbærsyltetøj

**Kr. 95,-**



## *A la carte kort*

### *Børnemenuer: under 12 år*

#### **Kyllingespyd**

Med pommes frites

**Kr. 85,-**

#### **Kyllingenuggets**

Med remoulade og pommes frites

**Kr. 85,-**

#### **Pastaret med kødsauce**

**Kr. 85,-**

Der serveres en børneis gratis efter hovedretten

**ALLERGEN**  
Kontakt os  
for information  
om indhold af allergene  
ingredienser i vores mad

---

FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES  
Before ordering please contact us regarding your requirements

**HØRESTA**





*Velkomst*

*Glas*

*Hørby Færgekro anbefaler*

**La Prodigiosa, Sangría Selecta Blanca**

**Kr. 55,-**

*Spanien*

Denne Sangría Blanca er produceret af Airen-druer, der er økologisk dyrket i Valdepeñas-området i Spanien. Denne hvide sangria har en klar lys gul farve og en delikat, frisk frugtduft med et strejf af citrusfrugt. Fyldig og forfriskende frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag med et sødligt strejf af kanel.

**Val d'Oca Prosecco, D.O.C. Extra Dry Millesimato**

**Kr. 55,-**

*Italien*

Vinen er produceret af 100% Glera (også kaldet Prosecco) druer og er produceret på Charmat metoden, hvor andengæringen foregår i en lukket tryktank. Frisk, saftig og let tør frugtsmag med tilpas syreindhold.

**Frizzante Pfirsich / Mousserende ferskenvin**

**Kr. 50,-**

*Tyskland*

Dette er en let mousserende ferskenvin, med en flot klar gul farve samt delikat frugtbouquet.

**Kir Royale**

**Kr. 55,-**

**Cava med hyldeblomst**

**Kr. 55,-**

**Hørby special**

**Kr. 50,-**

Hvidvin, juice og blå bols

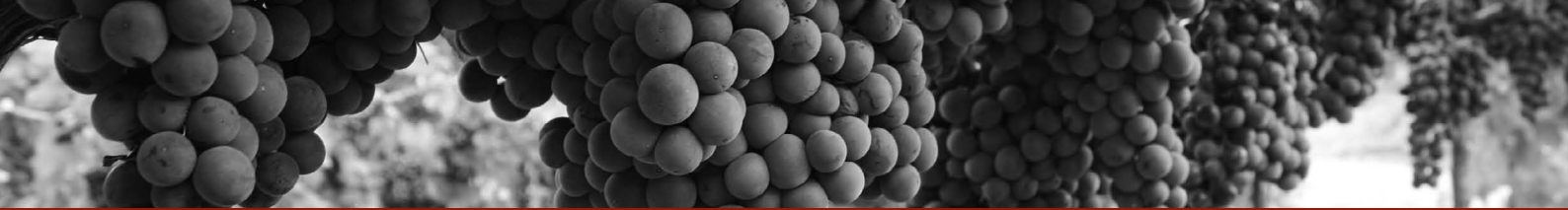
**Pommery Champagne Brut Royal**

**Kr. 85,-**

*Frankrig*

Det kendte champagnehus i Reims har her benyttet følgende druer 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier samt 33% Chardonnay. Naturlig elegance og en "nyd-livet" indstilling er kendetegnende for Champagne Pommery, hvis slogan lyder: "Almindelige dage kan også have ekstraordinære øjeblikke".

**1/1 fl. Kr. 495,-**



## *Hvidvine*

*1/1 fl.*

### **Siete Soles Chardonnay**

*Chile*

Vinen er produceret af 100% Chardonnay druer, der er dyrket i Central Valley i Chile. Den har været lagret i ståltanke.

**Kr. 210,-**  
**Glas Kr. 55,-**

---

## *Hørby Færgekro anbefaler*

---

### **Sartori Marani Bianco Veronese I.G.T.**

**Kr. 275,-**

*Italien*

Denne hvidvin er produceret af 100% Garganega-druer, der er dyrket på Sartoris egne vinmarker i Veneto-området i Italien. Druerne er håndplukkede og omhyggeligt udvalgt og har ligget 40 dage til tørre - samme metode som man anvender til Amarone-vinene, derfor kaldes Marani også passende for "Den hvide Amarone". Tør, blød og frisk.

---

### **Rieflé Alsace Riesling**

**Kr. 255,-**

*Frankrig*

Denne vin fra familien Rieflé er produceret af 100% Riesling druer. De kalk-rige jorde og det varme klima som kendetegner Alsace området, resulterer i førsteklasses kvalitetsvine med en uovertruffen kraft.

### **J. Moreau & Fils Chablis**

**Kr. 345,-**

*Frankrig*

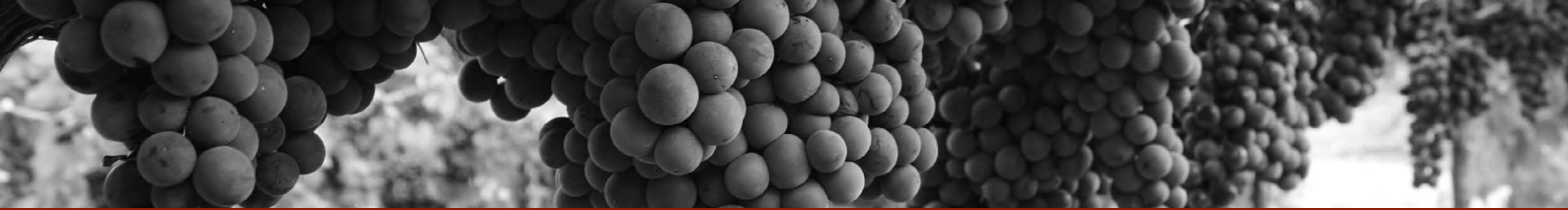
J. Moreau & Fils er i dag en af de største og ældste producenter af Chablis-vine - kendt for deres store knowhow og vinenes stil, der altid afspejler respekt for jorden. Prøvindende vin produceret på 100% Chardonnay druer.

### **Ebony Vale Chardonnay Alkoholfri hvidvin**

**Kr. 198,-**

*Tyskland*

Denne alkoholfrie hvidvin er produceret af 100% Chardonnay druer. Det er en vin med lys, gul farve samt frisk og frugtrig smag.



## *Rosévin*

*1/1 fl.*

### **Ferraton Père & Fils Samorëns Côtes du Rhône**

**Kr. 265,-**

#### *Frankrig*

Vingården Ferraton blev grundlagt i 1946. Det unge og dynamiske team, der i dag står i spidsen for Ferraton er loyale over for deres arv, mens de bringer ny inspiration til vingården. Produceret af 75% Grenache samt 25% Syrah og Cinsault druer. Vinen har udelukkende lagret på ståltanke.

## *Rødvine*

*1/1 fl.*

### **Siete Soles Cabernet Sauvignon**

**Kr. 210,-**

#### *Chile*

**Glas Kr. 55,-**

Legenden om de syv sole (siete soles), afbilledet på klipperne ved en gammel Inca lokation tæt på Sur Andino vineriet i Chile, gav inspiration til navnet på denne vin. Vinen er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer, der er dyrket i Central Valley i Chile.

### **San Toro Primitivo/Merlot Tarantino I.g.t.**

**Kr. 235,-**

#### *Italien*

Denne vin er produceret af Primitivo og Merlot druer, der er dyrket i Tarantino, som er en del af Puglia området i det sydlige Italien.

### **Lan Rioja Reserva**

**Kr. 295,-**

#### *Spanien*

Denne vin er produceret af 80% Tempranillo, 10% Garnacha og 10% Mazuelo druer, der er dyrket i Rioja området i Spanien. Vinen har lagret 12 måneder på amerikanske egetræsfade og minimum 24 måneder på flasken før frigivelsen.



## *Rødvine*

*1/1 fl.*

### **Ferraton Père & Fils Samorëns Côtes du Rhône**

**Kr. 315,-**

#### *Frankrig*

Vingården Ferraton blev grundlagt i 1946. Det unge og dynamiske team, der i dag står i spidsen for Ferraton er loyale over for deres arv, mens de bringer ny inspiration til vingården. Produceret af 80% Grenache, 15% Syrah og 5% Cinsault druer, der er dyrket i Côtes du Rhône området. Vinen har udelukkende lagret på ståltanke.

### **Santa Sofia Ripasso Valpolicella DOC Superiore**

**Kr. 375,-**

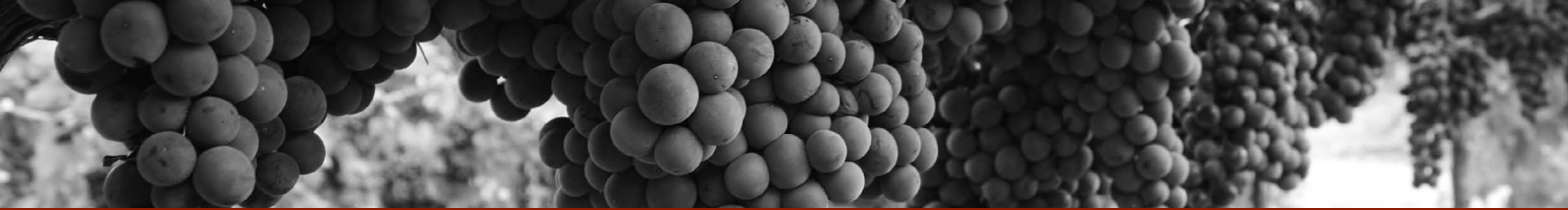
#### *Italien*

70% Corvina, 25% Rondinella og 5% Molinara druer, der er dyrket i Valpolicella området i Veneto. Vinen har lagret 9 måneder på egetræsfade og min. 3 måneder på flasken inden frigivelsen. Vinen er produceret på "Ripasso" metoden, som direkte oversat betyder "passeret igennem igen".

### **Ebony Vale Cabernet Sauvignon Alkoholfri rødvin** Kr. 198,-

#### *Tyskland*

Denne alkoholfrie rødvin er produceret af 100% Cabernet Sauvignon druer. Det er en vin med rubinrød farve, frugtrig bouquet, samt smag af modne frugter.



## Dessertvin

## Glas

### **Blue Moscatel**

**Kr. 45,-**

#### *Spanien*

Denne flotte dessertvin er produceret af Moscatel druer, der er dyrket i Vino de la Tierra de Castilla området i Spanien. Vinen har udelukkende været lagret i ståltanke.

### **Banfi Asti Spumante**

**Kr. 55,-**

#### *Italien*

Denne mousserende vin kommer fra det italienske vinhus Castello Banfi, Toscana. Her benyttes 100% Moscato druer, og en elegant frugtsødme er opnået.

### **Taylor's Fine White Port**

**Kr. 45,-**

#### *Portugal*

Denne Fine White Port har været lagret i egetræsfade. Det er en elegant portvin med flot klar lysegul farve samt intens og delikat bouquet af tropiske frugter, honning og egetræ.

### **Taylor's Fine Tawny Port**

**Kr. 45,-**

#### *Portugal*

Det teer en flot portvin med en dyb rødbrun farve samt en dejlig duft af modne frugter, krydderier og egetræ. Den har en meget blød og rund smag af jordbær og svesker.

### **Taylor's Late Bottled Vintage**

**Kr. 55,-**

#### *Portugal*

Denne Late Bottled Vintage har en fyldig og kompleks, men samtidig blød, rund og saftig frugtsmag med noter af solbær, blommer og brombær med bløde og velintegreerede tanniner.

### **Henriques & Henriques Madeira 5 years old**

**Kr. 45,-**

#### *Portugal*

En halvsød madeira med en flot ravgul farve med et gyldent skær og duft af egetræ og rosiner. Det er en velafbalanceret og kompleks madeira med en god og lang eftersmag.





## *Varme drikke*

|                     |            |     |      |
|---------------------|------------|-----|------|
| Alm. kaffe/te       | pr. person | Kr. | 30,- |
| Special kaffe       | Kop        | Kr. | 25,- |
| Chokolade           | Kop        | Kr. | 30,- |
| Irsk & fransk kaffe |            | Kr. | 55,- |

## *Kolde drikke*

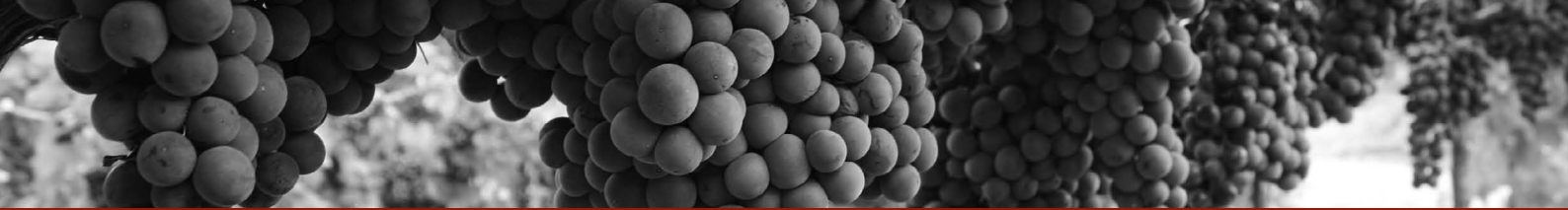
|                          |        |     |      |
|--------------------------|--------|-----|------|
| Pilsner og alkoholfri øl |        | Kr. | 38,- |
| Fadøl                    | Lille  | Kr. | 38,- |
|                          | Mellem | Kr. | 55,- |
|                          | Stor   | Kr. | 75,- |

## *Specialøl*

Se vores udvalgte specialøl fra Danmark  
på vores separate ølkort

|           |        |     |      |
|-----------|--------|-----|------|
| Sodavand  |        | Kr. | 30,- |
| Kildevand | 50 cl. | Kr. | 20,- |
| Isvand    |        | Kr. | 20,- |

Vi har også andre forfriskende drikke, som personalet kan fortælle om, hvis det har deres interesse.



## *Spiritus*

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>Diverse Akvavit</b>  | 2 cl. Kr. 38,-    |
|   | ½ fl. Kr. 375,-   |
|   | 1/1 fl. Kr. 700,- |
| <b>Diverse Bitter</b>   | 2 cl. Kr. 38,-    |
|   | 1/1 fl. Kr. 700,- |
| <b>Diverse likør</b>  | Kr. 45,-          |
| <b>New Grove Honey Liqueur</b>  | Kr. 50,-          |
| <i>Mauritius</i>  |                   |
| En skøn, afkølet romlikør fra paradiset Mauritius. Fantastisk sammensmeltning af intensitet og sødme med noter af krydderier, citrusskal, grapefrugt og selvfølgelig honning. |                   |

## *Cognac*

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Lhéraud Cognac V.S.O.P.</b>  | <i>Glas</i> |
| <i>Frankrig</i>   | Kr. 45,-    |
| Denne Cognac har ved fem år på egetræsfade opnået en exceptionel bouquet og gylden farve og karakteristisk, forførende aroma. |             |
| <b>Renault Carte Noir</b>   | Kr. 55,-    |

## *Whisky*

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Chivas Regal</b>     | <i>Glas</i> |
|                         | Kr. 55,-    |
| <b>Diverse spiritus</b> | Kr. 45,-    |