

# HOTEL SAXKJØBING

## MENU

### MORGENMAD

Alle dage fra 8:00

### HJEMMEBAGT SURDEJSBOLLE

Med økologisk smør / ost  
kr 28 // 45

### HJEMMEBAGT RUGBRØD

Med økologisk smør / ost  
kr 28 // 45

### BLØDKOGT ÆG

Med sydesalt  
kr 25

### SIMPEL MORGEN

Blødkogt æg, rugbrød & økologisk smør  
kr 45

### MORGENTALLERKEN

Surdejsbrød, økologisk smør, ost, blødkogt æg  
& valgfri kaffe eller te  
kr 98

### CHIAGRØD MED BÆR

Hjemmerørt chiagrød med sæsonens bær  
kr 45

### BIRCHER MÜSLI

Med hasselnødder og rosiner  
kr 45

### YOGHURT

Med hjemmelavet granola & kompot  
kr 45

### TILBEHØR

Stikkelsbær eller jordbærmarmelade  
kr 8

Lufttørret skinke fra Troldgaarden, salami med  
ramsløg fra Slagter Søndergaard, lammespegepølse  
fra Lammehavegaard, fasanpegepølse fra LF Vildt,  
eller husets rillette af varmrøget laks  
kr 22

### HELE DAGEN

Alle dage fra 12:00 - 19:00

### POMMES FRITES

Med hjemmerørt urtemayo  
kr 55

### CROQUETTES

Rørt med kartoffel & olivenolie  
serveres med aioli  
kr 65

### HUMMUS

Lollandske rosiner blandet med urteolie & syltede  
rødløg - serveres med friskbagt surdejsbrød  
kr 75

### HOTEL SAX TAPASBRÆT

Salami med ramsløg fra Slagter Søndergaard,  
lammespegepølse fra Lammehavegaard, Old  
Bastard skinke fra Troldgaarden, husets rillette,  
tapenade, hummus & to slags ost fra Arla Unika  
Serveres med friskbagt surdejsbrød  
kr 195

*Ekstra brød kr 35*

### SALADE NIÇOISE

A la Sydhavsøerne med røget makrel, æg fra  
Dalbakkegaard, sorte oliven, nye kartofler & friske  
grønne salater - fås også vegetarisk  
kr 155 / 135

### CAESAR SALAD

Confiteret kylling fra Dalbakkegaard, romainesalat,  
surdejscroutoner, røgede mandler, Arla Unika  
Efterglød - vendt med cæsar-dressing  
kr 155

### HOTEL SAX BURGER

Bøf af hakket oksekød, syltede agurker & rødløg,  
cheddarost, salat & tomat, serveret i briochebolle  
smurt med ketchup & sennepsmayo  
Serveres med pommes frites & hvidløgsmayo  
kr 185

# HOTEL SAXKJØBING

## MENU

### KAFFE

Vælg mellem sødmælk eller havremælk

#### FILTERKAFFE

kr 35

#### AMERICANO

kr 40

#### CAPPUCCINO

kr 45

#### LATTE

kr 45

#### ESPRESSO

kr 35

*Dobbelt kr 45*

#### CORTADO

kr 40

#### FLAT WHITE

kr 40

#### ICED LATTE MED VANILJESIRUP

kr 50

#### ICED LATTE MED BAILEYS

kr 75

#### ICED AMERICANO MED VANILJESIRUP

kr 45

#### AFFOGATO MED HANSEN IS

kr 55

### TE

Vælg mellem forskellige økologiske varianter fra Palais des Thés

Kande kr 40

#### BIG BEN

Blanding af Assam & Yunnan

#### SENCHA ARIKE

Delikat, frisk og livlig grøn te

#### GRAND JASMIN

Grøn te med jasminblomst

#### LORDS TEA

Earl Grey blanding af sort te & bergamotte

#### L'HERBORISTE

Pebermynte, anis & citron urte-te

#### MYNTE-TE

Friskbrygget mynte-te

kr 35

#### ISTE

Koldbrygget hjemmelavet iste med sirup

kr 45

# HOTEL SAXKJØBING

## MENU

### SØDT & GODT

#### GULERODSKAGE

Bagerens favorit med masser af krydderier, toppet med mascarponecreme  
kr 35

#### CRUMBLE

Crumble med sæsonens frugt & creme fraiche  
kr 35

#### KARDEMOMMESNURRE

En ny lokal favorit, bagt med masser af friskkværnet kardemomme  
kr 28

#### DAGENS KAGE

Afhænger af bagerens humør & sæsonens lækkerier  
Kig i montren  
kr 40

### KOLDE DRIKKE

#### ÆBLEMOST

Vores egen æblemost fra Lilleø  
kr 35

#### MØN SAFT

Hyldeblomst, rabarber eller solbær  
kr 40

#### SODAVAND

Coca Cola eller Coca Cola Zero

#### LIMONADE

Hjemmebrygget med læssevis af citron  
kr 45

#### KILDEVAND

Med eller uden brus  
kr 30

### LOKAL ØL FRA KRENKERUP BRYGGERI

#### FADØL

Vælg mellem Classic eller Pilsner, 20 / 40 cl  
kr 35 // 55

#### FLASKEØL

Vælg mellem Classic eller IPA, 50 cl  
kr 65

#### FALSTER DESTILLERI & BRYGHUS

Vælg mellem Humleridder, øko IPA, Slotsbryg eller Brown Belgian Ale, 33 cl  
kr 50

# HOTEL SAXKJØBING

## MENU

### HVID, BOBLER & ROSÉ PÅ GLAS

#### LILLEØ VIN, SAUVIGNON BLANC, LOLLAND

Baseret på en blanding af Sauvignon Blanc, Riesling, Pinot Gris & Solaris-druer

kr 75

#### MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL, TYSKLAND

En frisk & sprød Riesling, fin mineralitet, citrusnoter & grønne æbler

kr 95

#### MONT D'HORTES CUVÉE 4 SAISONS, ROSÉ, SYDFRANKRIG

Frisk & behagelig rosé med smag af røde frugter, æbler & citrus

kr 75

#### SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKRIG

Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus

kr 95

#### MEYERS BOBLER, RIESLING CRÉMANT BRUT, MOSEL, TYSKLAND

Noter af markante grønne æbler, spændstig & syreholdig med god balance

kr 95

### RØDE VINE PÅ GLAS

#### MAISON CASTEL PINOT NOIR GRANDE RÉSERVE, FRANKRIG

Fyldig & kraftig smag af moden frugt & vanilje med lang eftersmag

kr 75

#### MEYERS RØDVIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG

Klassisk Rhône med noter af røde bær & god balance mellem syre & kraft

kr 95

#### DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKRIG

God fylde, en anelse røde bær, svage toner af lakrids og en anelse mineralitet

kr 110

### DESSERTVIN PÅ GLAS

#### LILLEØ ÆBLE ISVIN

Fin balance mellem sødme & syre. Smag & duft er præget af abrikoser & honning

kr 95