

# HOTEL SAXKJØBING

## ABENDKARTE

### VORSPEISEN

#### KOHLFISCH

Pochierter Kohlfisch mit Muschelsauce,  
Fenchel & crudité  
kr 145

#### BISQUE

Strandkrabben-Bisque mit Apfelwein gekocht,  
serviert mit Radieschen, Croutons aus Sauerteigbrot  
& Chips von neuen dänischen Kartoffeln  
kr 135

#### BEEF TARTARE

Handgeschnittenes Rindfleisch aus der Region mit  
grünen Erdbeeren, Estragonmayonnaise, Kerbel &  
Crunch aus Sauerteigbrot  
kr 145

#### SORT OF TOMATO SALAD

Tomaten, semi-dried Tomaten, Tomatenbrühe,  
Artischockenherzen & Meerrettich  
kr 115

### MENU: LICHT ÜBER LOLLAND

#### EINE ART TOMATENSALAT

Tomaten, semi-dried Tomaten, Tomatenbrühe,  
Artischockenherzen & Meerrettich  
*Steininger, Grüner Veltliner, Kamptal, 2021,  
Österreich*

#### BISQUE

Strandkrabben-Bisque mit Apfelwein gekocht,  
serviert mit Radieschen, Croutons aus Sauerteigbrot  
& Chips von neuen dänischen Kartoffeln  
*Bettonage Apfelwein, Oreby Vineri, 2016*

#### KALBSFILET

& knuspriges Kalbsbries, gegrillte Zwiebeln, Püree  
aus gebräunten Zwiebeln, gebratener frischer  
Knoblauch und Rotweinsauce  
*André Mathieu, Côtes du Rhône, 2018, Frankreich*

#### MOUSSE

Aus karamellisierter weißer Schokolade mit frischen  
Himbeeren, Himbeersorbet & schwarzem Hafer  
*Kaapzicht, Hanepoot, Stellenbosch, Südafrika*

3 Gänge kr 395 // mit Weinmenü kr 695

4 Gänge kr 525 // mit Weinmenü kr 850

### HAUPTGERICHTE

#### LANGZEIT GEGARTE SCHWEINEBRUST

Schweinebrust, langzeit gegart in Bier & Apfelsaft  
von Lilleø, serviert mit Erbsenpüree, gebratenem  
Herzsalat & Morchelsauce  
kr 285

#### SPITZKOHL

Gebratener Spitzkohl, serviert mit Bornholmer-  
Linsen & kleinen Karotten. Dazu eine kalte Soße aus  
Buttermilch, mit Kräuteröl geronnen  
kr 275

#### KALBSFILET

& knuspriges Kalbsbries, gegrillte Zwiebeln, Püree  
aus gebräunten Zwiebeln, gebratener frischer  
Knoblauch & Rotweinsauce  
kr 295

#### FISCH DER SAISON

Fisch des Tages vom Hafen mit Selleriepüree,  
frittierten Topinambur, eingelegtem Kohlrabi und  
Rogen. Serviert mit Fischfumé und frischen Kräutern  
kr 345

*Alle oben genannten Hauptgerichte werden mit neuen  
Kartoffeln in saurer Butter mit frischen Kräutern serviert*

### DIE KLASSIKER

#### STEAK BÉARNAISE

Rindfleisch aus der Region, serviert mit Pommes  
frites & frisch zubereiteter Sauce Béarnaise  
kr 385

#### SCHNITZEL DES HAUSES

Dänisches Duroc-Schwein, serviert mit frischen  
Erbsen, "Garni", Kartoffeln & Bratensoße  
kr 275

#### HOTEL SAX BURGER

Steak aus gehacktem Rindfleisch, mit eingelegten  
Gurken und roten Zwiebeln, Cheddar-Käse, Salat  
und Tomate, serviert in einem Brioche-Brötchen, das  
mit Ketchup und Knoblauchmayo bestrichen ist.  
Serviert mit Pommes frites und Knoblauch-Mayo  
kr 185

# HOTEL SAXKJØBING

## KAFFEE, TEE & NACHSPEISEN

---

### DESSERT

#### KÄSETELLER

Dreierlei dänischer Käse, serviert mit in Butter geröstetem Roggenbrot, hausgemachtem Knäckebröt & eingelegten Früchten

kr 125

#### ARME RITTER

Gebratene Brioche mit Holunderblütensorbet & frischen Beeren der Saison

kr 95

### COFFEE

Wählen Sie zwischen Vollmilch oder Hafermilch

#### FILTERKAFFEE

kr 35

#### AMERICANO

kr 45

#### STEMPELKRUGKANNE

Pro person kr 45

#### LATTE

kr 45

#### ESPRESSO

kr 35

#### CORTADO

kr 40

#### FLAT WHITE

kr 40

### TEE

Wählen Sie aus verschiedenen Bio-Sorten vom Palais des Thés

Kanne kr 40

#### BIG BEN

Assam & Yunnan

#### SENCHA ARIKE

Zarter, frischer und lebendiger grüner Tee

#### GRAND JASMIN

Grüner Tee mit Jasminblüten

#### LORDS TEA

Earl Grey Mischung aus schwarzem Tee & Bergamotte

#### L'HERBORISTE

Kräutertee mit Pfefferminze, Anis & Zitrone

### WARM & WHOL TUEND

#### HEISSE SCHOKOLADE MIT SCHLAGSAHNE

kr 50

#### IRISH COFFEE

Single oder Doppelt

kr 95 // 135

#### FRENCH COFFEE

Single oder Doppelt

kr 95 // 135

# HOTEL SAXKJØBING

## WEINKARTE

---

### SCHAUM, WEISS & ROSÉ IM GLAS

#### FRANCOIS SECONDÉ, "LA LOGE", GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Herrlich frischer Champagner mit einer wirklich guten Balance zwischen Säure & Süße sowie guter Geschmackslänge

kr 179

#### FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Sein Aroma ist reich an Beeren und im Geschmack ist er gleichzeitig frisch, mild & voller roter Beeren

kr 169

#### PIOT-SÉVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV

Weiche Kohlensäure, schöner langer Geschmack mit Noten von Orangenfrüchten & Noten von Lebkuchen

kr 169

#### EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV

Nuancen von Zitrusfrüchten & reifen Äpfeln im Aroma, Geschmack von reifen Früchten & gerösteten Nüssen

kr 95

#### MEYERS BUBBLES, RIESLING, CRÉMANT BRUT, MOSEL, DEUTSCHLAND, NV

Ein frischer und knackiger Riesling mit feiner Mineralität und Fokus auf Noten von Zitrusfrüchten & grünen Äpfeln

kr 95

#### STEININGER, CABERNET SAUGVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021

Frischer und angenehmer Rosé mit Aromen von roten Früchten, Äpfeln & Zitrusfrüchten

kr 95

#### SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten

kr 95

#### MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL, DEUTSCHLAND, 2020

Ein frischer & knackiger Riesling, feine Mineralität, Zitrusnoten & grüne Äpfel

kr 95

### SCHAUM, WEISS & ROSÉ IM GLAS

#### BETTONAGE APPLE WINE, OREBY VINERI, 2016

Frischer und angenehmer Rosé mit Aromen von roten Früchten, Äpfeln & Zitrusfrüchten

kr 95

#### LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIEN, ITALIEN, 2022

Der Wein hat einen intensiven Fruchtgeschmack und ist vollmundig, aber mit genau der richtigen Menge an Säure, die für Struktur & Ausgewogenheit sorgt

kr 95

#### STEININGER, GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021

Vollmundiger und kraftvoller Geschmack von reifen Früchten & Vanille mit langem Nachgeschmack

kr 135

#### AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021

Ein eleganter Wein mit Aromen von reifen Äpfeln, Quitten & einem Hauch von tropischen Früchten

kr 110

### ROTWEIN IM GLAS

#### MEYERS RED WINE, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH, 2020

Klassischer Rhône mit Noten von roten Beeren und einer guten Balance zwischen Säure & Kraft

kr 95

#### BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONT, ITALIEN [BIO], 2018

Ein weicher und komplexer Wein mit Noten von dunklen Früchten, Tabak & Gewürzen

kr 135

#### DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKREICH, 2019

Guter Körper, ein Hauch von roten Beeren, schwache Noten von Lakritz & ein Hauch von Mineralität

kr 110

#### SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019

Klassisch mit roten Beeren, leichter Säure & würzigem Nachgeschmack

kr 145

# HOTEL SAXKJØBING

## WEINKARTE

---

### SCHAUMWEIN

**FRANCOIS SECONDÉ "LA LOGE", GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV**

Herrlich frischer Champagner mit einer wirklich guten Balance zwischen Säure & Süße  
kr 895

**FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV**

Sein Aroma ist reich an Beeren und im Geschmack ist er gleichzeitig frisch, mild & voller roter Beeren  
kr 895

**PIOT-SEVILLIANO "REBELLE", BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV**

Noten von Holunderblüten, Zitrusfrüchten, Mandeln & Brioche  
kr 795

**PIOT-SEVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV**

Weiche Kohlensäure, schöner langer Geschmack mit Noten von Orangenfrüchten & Noten von Lebkuchen  
kr 795

**BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, CHAMPAGNE, FRANKREICH, NV**

Klassischer Champagner, Noten von Birnen, Äpfeln & Brioche, würziges Aroma & Walnuss  
kr 995

**PIERSON CUVÉLIER MILLÉSIME, GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKREICH, 2013**

Rund & mild mit fruchtigem Duft & Geschmack von roten Beeren  
kr 795

**EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV**

Nuancen von Zitrusfrüchten & Äpfeln im Aroma, Geschmack von reifen Früchten & gerösteten Nüssen  
kr 495

**MEYERS BUBBLES, RIESLING, CRÉMANT BRUT, MOSEL, DEUTSCHLAND, NV**

Ein frischer & knackiger Riesling mit feiner Mineralität & Fokus auf Noten von Zitrus & Äpfeln  
kr 445

### ROSÉ

**STEININGER, CABERNET SAUVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2021**

Vollmundiger & kraftvoller Geschmack von reifen Früchten & Vanille mit langem Nachgeschmack  
kr 445

**SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023**

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten  
kr 445

**SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKREICH, 2023, MAGNUM**

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten  
kr 825

**JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE, FRANKREICH, 2022**

Intensive exotische Früchte, trocken, fruchtig & geschmeidig  
kr 595

**SOLVEIGS ROSA VON P., RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2017**

Gute Erfahrung mit Pinot Noir, fast Burgunder mit frischen Noten von roten Beeren  
kr 595

# HOTEL SAXKJØBING

## WEINKARTE

---

### DIE LOKALEN

#### LILLEØ WEIN

**WILD CIDER, VIGMOSEGAARD, 2020**  
kr 295

**ARWEN, RIESLING, SOLARIS, PINOT GRIS  
ODER SAUVIGNON BLANC, 2020**  
kr 395

**DEN GRØNNE, GRÜNER VELTLINER /  
GRÜNER SILVANER, 2020**  
kr 345

**SAUVIGNON BLANC, 2020**  
kr 345

**PINOT GRIS, 2021**  
kr 395

**CHENIN BLANC, 2020**  
kr 395

#### LILLEØ SPARKLING

**SKUM, 100 % RIESLING, 2019**  
kr 445

**EMMY, 100 % GRÜNER SILVANER, 2021**  
kr 445

**SPARKLING RIESLING, NV**  
kr 345

#### LILLEØ DESSERT WEIN

**ELVIRA, SOLARIS 50 CL, 2021**  
kr 495

#### FEJØ CIDER

**BRUT ODER DEMI-SEC**  
kr 325

### WEISSWEIN

**MEYERS WEISSWEIN, RIESLING, MOSEL,  
DEUTSCHLAND, 2020**

Ein frischer & knackiger Riesling, feine Mineralität,  
Zitrusnoten & grüne Äpfel  
kr 445

**BERNARD HASS, RIESLING RESERVA, ELSASS,  
FRANKREICH, 2021**

Mineralisch mit einem passenden Säuregehalt. Toller  
mineralischer Duft mit Blüten, Honig & Zitrusfrüchten  
kr 495

**JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE,  
FRANKREICH, 2021**

Trocken, mineralisch, reichhaltig & ausgewogen mit  
einem hellen, knackigen Finish  
kr 595

**SEGUINOT-DORDET, FOURCHAUME, 1. CRU,  
CHABLIS, FRANKREICH, 2021**

Mineralisch, lebendig und doch rund & weich mit  
Aromen von reifen Äpfeln und Melonen, mit einem  
langen Nachgeschmack  
kr 695

**ALBERT SOUNIT, BLANC DE LA ROCHE,  
BOURGOGNE, FRANKREICH, 2019**

Noten von weißen Blüten mit einem Hauch von  
Zitrusfrüchten und Aprikose, mit einem reinen &  
trockenen Nachgeschmack  
kr 645

**MONTAGNY 1. CRU LE CLOUX, ANDRÉ  
GOICHOT, BOURGOGNE, FRANKREICH, 2022**

Butter & Säure, die mit viel Süße erfüllt wird. Insgesamt  
schmeckt es nach weißer Schokolade mit Haselnüssen  
kr 945

**LA GOUJONNE, CHASSAGNE MONTRACHET,  
P. GIRAED, BOURGOGNE, FRANKREICH, 2022**

Schöne goldene Farbe mit leicht blassgelben Tönen.  
Akazie, Geißblatt und Honig, mit Noten von Honig &  
gerösteten Nüssen  
kr 1.245

# HOTEL SAXKJØBING

## WINE LIST

---

### WEISSWEIN

#### **TIEFENBRÜNNER SAUVIGNON BLANC MERUS, ALTO ALDIGE, ITALIEN, 2022**

Trockener und aromatischer Weißwein mit Aromen von Brennesseln, Holunderblüten, Salbei & Minze  
kr 495

#### **LUNGAROTTI IL POMETO, PINOT GRIGIO, UMBRIA, ITALY, 2022**

Trockener Wein mit erfrischender Säure & Textur. Blumiger Duft von Blumen, mit einem Hauch von Akazienhonig  
kr 445

#### **LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIA, ITALY, 2022**

Der Wein hat einen intensiven Fruchtgeschmack & viel Körper, aber mit genau der richtigen Säure, die Struktur und Ausgewogenheit verleiht  
kr 645

#### **AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021**

Ein eleganter Wein mit Aromen von reifen grünen Äpfeln, Quitten und einem Hauch von tropischen Früchten  
kr 495

#### **WEINGUT HILLABRAND, BACCHUS HALBTROCKEN, FRANKEN, TYSKLAND, 2021**

Halbtrocken mit dezenter Süße im Nachgeschmack. Noten von reifen Früchten & ein Hauch von kandierten Zitrusfrüchten  
kr 445

#### **STEINNINGER GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ØSTRIG**

Zu einem der besten Weine Österreichs aus der eigenen Rebsorte der Österreicher gewählt  
kr 495

#### **CARNEROS CREEK, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA, 2019**

Vollmundig mit Noten von reifen Früchten, Zitrusfrüchten und Vanille  
kr 595

### RED WINE

#### **MEYERS ROTWEIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH**

Klassischer Rhône mit Noten von roten Beeren & einer guten Balance zwischen Säure & Kraft  
kr 445

#### **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ANDRÉ MATHIEU, RHÔNE, FRANKREICH, 2018 / 2019**

Elegant strukturiert mit Tanninen, begleitet von roten Früchten & Lakritz  
kr 695 // 1.295

#### **CÔTES DU RHÔNE, ROCCA MAURA, RHÔNE, FRANKREICH, 2020 [BIO]**

Trockener, feiner & runder Wein mit Noten von Himbeere und leichtem Tannin im Nachgeschmack  
kr 495

#### **BERNARD HASS, PINOT NOIR, ALSACE, FRANKREICH, 2021**

Leicht und lieblich mit seinen roten, reifen Beeren. Festes Tannin mit einem langen & glatten Finish  
kr 495

#### **SN AMIRAL BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX, FRANKREICH, 2015**

Klassischer Bordeaux mit zurückhaltendem Fassgeschmack  
kr 595

#### **ALBERT SOUNIT, BURGUND, VIEILLES VIGNES, FRANKREICH, 2021**

Tiefer und intensiver Duft, geprägt von dunklen Beeren & Pfeffer  
kr 695

#### **POMMARD LA COMBOTTE, P. GIRAED, BURGUND, FRANKREICH, 2019**

Weicher Rotwein mit konzentrierten Aromen von roten Beeren, begleitet von blumigen Nuancen  
kr 995

#### **DOMAINE H. CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKREICH, 2019**

Guter Körper, ein Hauch von roten Beeren, schwache Noten von Lakritz und ein Hauch von Mineralität  
kr 495

# HOTEL SAXKJØBING

## WEINKARTE

---

### ROTWEIN

#### **CHIANTI 345, SANGIOVESE, MONTE CHIARO, TOSKANA, ITALIEN, 2021**

Aroma von Veilchen und Kirschen für einen harmonischen & trockenen Wein  
kr 495

#### **BRUNELLO DI MONTALCINO, TERRASOLE, TOSKANA, ITALIEN, 2016**

Pflaume, Schwarzkirsche, Teer & warme Gewürzaromen  
kr 1.095

#### **BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONT, ITALY, 2018 [BIO]**

Dieser Wein ist weich und komplex, mit Noten von schwarzen Früchten, Tabak & Gewürzen  
kr 595

#### **BARBERESCO, TEO COSTA, PIEMONT, ITALIEN, 2020**

Geschmack von reifen Kirschen, Erdbeeren & Pflaumen, viel Struktur mit Säure und Tannin  
kr 795

#### **BRICCO MANZONI, BAROLO, FRATELLI FERRERO, PIEMONT, ITALIEN, 2013**

Duft von Teer, Rosen, Kirschen & Gewürzen. Kräftiger Wein mit viel Tannin  
kr 995

#### **LUNGAROTTI SAN GIORGIO ROSSO, UMBRIEN, ITALIEN, 2016**

Ein "Super-Umbrier", der nicht den lokalen Anforderungen entspricht und daher kein IGT-Typ ist  
kr 695

#### **RIPASSO DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015**

Trocken & würzig mit guter Säure, lebendigen Tanninen mit einem Nachgeschmack von getrockneten Früchten & gerösteten Nüssen  
kr 695

#### **AMARONE DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015**

Trocken mit viel Struktur sowohl im Säure- als auch im Tanningehalt mit Noten von sonnengereiften Früchten  
kr 895

### ROTWEIN

#### **ARROYO RESERVA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, 2015**

Ein kraftvoller und würziger Wein mit weichen Tanninen und dem Geschmack reifer Früchte  
kr 695

#### **SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019**

Trockener, feiner und runder Wein mit Noten von Himbeere und leichtem Tannin im Nachgeschmack  
kr 695

#### **SOLVEIGS STEIL, PINOT NOIR, RHEINGAU, DEUTSCHLAND, 2019**

Klarer Burgunder-Charakter, ansprechend & sehr harmonisch  
kr 795

#### **STEININGER, ZWEIGELT, KAMPTAL, ÖSTERREICH, 2020**

Sauerkirsche, Nougat & Schokolade  
kr 495

#### **THE JACK, CABERNET SAUVIGNON, COLUMBIA VALLEY, USA, 2019**

Duft von Schwarzkirsche, Himbeere, geröstetem Kaffee & Kräutern. Der Geschmack ist kräftig, aber weich & rund  
kr 595

#### **CARNEROS CREEK, PINOT NOIR, CALIFORNIEN, USA, 2019**

Wein mit Noten von Granatapfel, Kirsche & weichen Tanninen  
kr 645

#### **BAUS FAMILY, ZINFANDEL, SONOMA VALLEY, USA, 2018**

Aroma von reifen schwarzen Johannisbeeren und guter langer Nachgeschmack mit Noten von Fass  
kr 595

#### **ZITTA BERNADO, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIA, 2009**

Kräftiger Wein mit relativ vielen Tanninen mit viel reifer Frucht und dunklen Beeren und Pflaumen  
kr 595

# HOTEL SAXKJØBING

## WEIN & BIER

---

### DESSERT WEIN

#### **QUINTA DA AGUA ALTA, FINE RUBY PORT, DUORO, PORTUGAL, NV**

Schöne Struktur und eine feine Balance mit viel frischen reifen Früchten und einer guten Süße  
Glas kr 65 // Flasche kr 395

#### **QUINTA DA AGUA ALTA 10, TAWNY PORT, DUORO, PORTUGAL, NV**

Nüsse, Trockenfrüchte & reife Pflaumen  
Glas kr 110 // Flasche kr 795

#### **QUINTA DA AGUA ALTA, FINE WHITE PORT, DUORO, PORTUGAL, NV**

Frischer, leichter und süßer Stil, der erfrischend & appetitlich ist  
Glas kr 65 // Flasche kr 395

#### **BRACHETTO D'ACQUI, TRE SECOLI, PIEDMONT, ITALY, 2019**

Erdbeeren, Himbeeren und Trauben dominieren in einer feinen sprudelnden Balance  
kr 495

#### **LILLEØ APPLE ICE WINE**

Balance zwischen Süße und Säure. Geschmack ist geprägt von Aprikosen & Honig  
Glas kr 95 // Flasche kr 395

### BIER

#### **KRENKERUP FASSBIER**

1367 Pilsner oder Classic  
20 cl kr 30 // 40 cl kr 55

#### **KRENKERUP FLASCHE**

1367 Pilsner, Weissbier, IPA, Brown Ale or Classic  
50 cl kr 65

#### **KRENKERUP SAISON**

Flaschenbier der Saison. Fragen Sie die Bedienung  
50 cl kr 65

#### **KRENKERUP FLASCHENBIER**

Gold, Stout oder Doppel Bock  
50 cl kr 75

# HOTEL SAXKJØBING

## NON ALCOHOLIC

---

### KALTE GETRÄNKE

#### GEFILTERTES WASSER MIT ODER OHNE KOHLENSÄURE

pro. person kr 30

#### BIO-VOLLMILCH

Glas kr 30

#### APFELSAFT

Unser eigener Apfelsaft von Lilleø

Glas kr 35 // Kanne kr 80

#### MØN SAFT

Holunderblüten, Rhabarber oder schwarze

Johannisbeere

Flasche kr 45

#### SPRUDEL

Coca Cola oder Coca Cola Zero

Flasche kr 35

#### LIMONADE

Hausgemacht mit jeder Menge Zitrone

Glas kr 45 // Kanne kr 95

#### GINGER BEER

Flasche kr 40

### BIER

#### KRENKERUP FASSBIER

1367 Pilsner oder Classic

20 cl kr 30 // 40 cl kr 55

#### KRENKERUP FLASCHENBIER

1367 Pilsner, Weissbier, IPA, Brown Ale oder Classic

50 cl kr 65

#### KRENKERUP SAISON

Flaschenbier der Saison. Fragen Sie die Bedienung

50 cl kr 65

#### KRENKERUP FLASCHENBIER

Gold, Stout oder Dobbøl Bock

50 cl kr 75

### ALKOHOLFREI

#### MØN BRAUHAUS MAGLEBY CLASSIC

33 cl [0.5 %]

kr 65

#### TUBORG CLASSIC

33 cl [0.0 %]

kr 45

#### ÆRØ PALE ALE

50 cl [0.5 %]

kr 65

#### KLOSTERBRAUEREI

33 cl [0.0 %]

kr 45

#### TEEDAWN, RADLER, LEMON WEISSBIER

33 cl [0.0 %]

kr 45

#### COPENHAGEN SPARKLING TEA

Blue / Green, 75 cl [0.0 %]

kr 145

#### LEITZ ROSÉ

Glas kr 85 // Flasche kr 375

#### LEITZ WEISS WEIN

Glas kr 85 // Flasche kr 375

#### GUSTAVSHOF BIO TRAUBENSAFT

Glas kr 95 // Flasche kr 445

#### RÆBEL SAFT

Drei Varianten. Fragen Sie die Bedienung

Glas kr 95 // Flasche kr 300

#### WILD QUITTE, OBSTHOF RETTER, ÖSTERREICH

Glas kr 120 // Flasche kr 595