

HOTEL SAXKJØBING

MENU

FRÜHSTÜCK

Täglich ab 8:00 Uhr

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBRÖTCHEN

Mit Bio-Butter / Käse

kr 28 // 45

HAUSGEMACHTES ROGGENBROT

Mit Bio-Butter / Käse

kr 28 // 45

WEICHGEKOCHTES EI

Mit Meersalz

kr 25

EINFACHES FRÜHSTÜCK

Weichgekochtes Ei, Roggenbrot & Bio-Butter

kr 45

FRÜHSTÜCKSTELLER

Sauerteigbrot, Bio-Butter, Käse, weichgekochtes Ei & wahlweise Kaffee oder Tee

kr 98

CHIA BREI

Hausgemachter Chia-Brei mit Beeren der Saison

kr 45

BIRCHER MÜESLI

Mit Haselnüssen & Rosinen

kr 45

JOGHURT

Mit hausgemachtem Granola & Kompott

kr 45

ZUBEHÖR

Meyers Stachelbeer- oder Erdbeermarmelade

kr 8

Luftgetrockneter Schinken von Troldgaarden, Salami mit Bärlauch von Schlachter Søndergaard, Lammwurst von Lammehavegaard, Fasanenwurst von LF Vildt, hausgemachte Rillettes aus warm geräucherten Lachs oder Rillettes aus langzeit gegarten Schweinefleisch

kr 22

GANZTÄGICH

Täglich von 12:00-17:00 Uhr

POMMES FRITES

Mit hausgemachter Kräutermayo

kr 55

KROKETTEN

Gebraten mit Kartoffeln, Olivenöl - serviert mit Aioli

kr 65

HUMMUS

"Lolland-Rosinen" gemischt mit Kräuteröl & eingelegten roten Zwiebeln - serviert mit frisch gebackenem Sauerteigbrot

kr 75

HOTEL SAX TAPAS

Salami mit Bärlauch von Schlachter Søndergaard, Lammwurst von Lammehavegaard, Old Bastard-Schinken von Troldgaarden, hausgemachte Rillettes, Tapenade, Hummus und zwei Sorten Käse von Arla Unika - serviert mit frisch gebackenem Sauerteigbrot

kr 195

Zusätzliches Brot kr 35

SALADE NIÇOISE

A la "Südseeinseln" mit geräucherter Makrele, Ei von Dalbakkegaard, schwarzen Oliven, neuen Kartoffeln und frischen grünen Salaten - *auch vegetarisch erhältlich*

kr 155 // 135

CAESAR SALAD

Konfitiertes Hähnchen von Dalbakkegaard, Römersalat, Sauerteigcroutons, geräucherte Mandeln, Arla Unika Efterglød-Käse - mit Caesar-Dressing

kr 155

HOTEL SAX BURGER

Steak aus gehacktem Rindfleisch, Gurken und rote Zwiebeln, Cheddar-Käse, Salat und Tomate, serviert in einem Brioche-Brötchen, das mit Ketchup und Knoblauchmayo bestrichen ist

kr 185

HOTEL SAXKJØBING

KAFFEE & TEE

KAFFEE

Wählen Sie zwischen Vollmilch oder Hafermilch

FILTER KAFFEE

kr 35

AMERICANO

kr 40

CAPPUCCINO

kr 45

LATTE

kr 45

ESPRESSO

kr 35

Doppelt kr 45

CORTADO

kr 40

FLAT WHITE

kr 40

ICED LATTE MIT VANILLA SIRUP

kr 50

ICED LATTE MIT BAILEYS

kr 50

ICED AMERICANO MIT VANILLA SIRUP

kr 45

AFFOGATO MIT HANSEN EIS

kr 55

TEE

Wählen Sie aus verschiedenen Bio-Sorten vom

Palais des Thés

Kanne kr 40

BIG BEN

Assam & Yunnan

SENCHA ARIKE

Zarter, frischer & 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

MINZTEE

Frisch gebrühter Minztee

kr 35

GRANNYS EISTEE

Kalt gebrühter hausgemachter Eistee mit Sirup

kr 45

HOTEL SAXKJØBING

DRINKS MENU

SÜSS & GUT

RÜEBLIKUCHEN

Der Favorit unseres Bäckers mit vielen Gewürzen, garniert mit Mascarponecreme
kr 35

KARDAMOMROLLE

A new local favorite with lots of fresh cardamom
kr 28

KUCHEN DES TAGES

Hängt von der Stimmung des Bäckers und den Köstlichkeiten der Saison ab
Schauen Sie in die Vitrine
kr 40

COLD DRINKS

APFELSAFT

Unser eigener Apfelsaft von Lilleø
kr 35

MØN SAFT

Holunderblüten, Rhabarber oder schwarze Johannisbeere
kr 40

SODA

Coca Cola oder Coca Cola Zero
kr 35

LIMONADE

Hausgemacht mit jeder Menge Zitrone
kr 45

GRANNYS EISTEE

Kalt gebrühter hausgemachter Eistee mit Sirup
kr 45

QUELLWASSER

Mit oder ohne Kohlensäure
kr 30

LOKALES BIER AUS DER BRAUEREI KRENKERUP

FASSBIER

Wählen Sie zwischen Classic oder Pilsner, 20 / 40 cl
kr 35 / 55

FLASCHENBIER

Wählen Sie zwischen Classic, IPA oder Stout, 50 cl
kr 65 / 75

FALSTER DESTILLERIE & BRAUEREI

Wählen Sie zwischen Humleridder, Bio-IPA, Slotsbryg oder Brown Belgian Ale, 33 cl
kr 50

HOTEL SAXKJØBING

MENU

WHITE WINE BY THE GLASS

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

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

Frischer und klassischer Rosé mit Noten von Erdbeeren & Zitrusfrüchten
kr 95

MEYERS WEISWEIN, RIESLING, MOSEL, DEUTSCHLAND, 2020

Ein frischer & knackiger Riesling, feine Mineralität, Zitrusnoten & grüne Äpfel
kr 95

LILLEØ WEIN, SAUVIGNON BLANC, LOLLAND

Basierend auf einer Cuvée aus Sauvignon Blanc, Riesling, Grauburgunder & Solaris-Trauben
kr 75

RED WINE BY THE GLASS

MAISON CASTEL PINOT NOIR GRANDE RÉSERVE, FRANKREICH

Vollmundiger und kraftvoller Geschmack von reifen Früchten & Vanille mit langem Nachgeschmack
kr 75

MEYERS ROTWEIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKREICH

Klassische Rhône mit Noten von roten Beeren und einer guten Balance zwischen Säure und Kraft
kr 95

DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKREICH

Guter Körper, ein Hauch von roten Beeren, schwache Noten von Lakritz und ein Hauch von Mineralität
kr 110

LILLEØ APFEL EISWEIN ICE WINE

Schöne Balance zwischen Süße und Säure. Geschmack und Geruch sind geprägt von Aprikosen und Honig
kr 95