

# 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, fasanspegepølse fra LF Vildt,  
eller husets rillette af varmrøget laks

kr 22

### HELE DAGEN

Alle dage fra 12:00 - 17:00

#### POMMES FRITES

Med hjemmerørt aioli

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

#### REGNBUE TOAST

Varmrøget laks på surdejsbrød, cashewcreme med  
basilikum, ørredrogn & dild

kr 125

#### SKINKE SANDWICH

Klapsammen på friskbagt surdejsbrød med lokal skinke,  
vesterhavssost, pesto, løvstikkemayo, salat & soltørret  
tomat

kr 89

#### LAKSE SANDWICH

Klapsammen på friskbagt surdejsbrød med koldrøget  
laks, cream cheese, pesto & salat

kr 89

#### FASAN SANDWICH

Klapsammen på friskbagt surdejsbrød med lokal  
fasansalami, vesterhavssost, pesto, løvstikkemayo & salat

kr 89

#### CAESAR SALAD

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

kr 155

#### HOTEL SAX BURGER

Okse, syltede agurker, rødløg, cheddarost, salat & tomat,  
serveret i briochebolle smurt med ketchup &  
sennepsmayo. Serveres med pommes frites & aioli

kr 185

# HOTEL SAXKJØBING

## DRIKKEKORT

### 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 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

#### FARMORS ISTE

Koldbrygget hjemmelavet iste med ferskensirup  
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

## KAFFE & TE

### 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

#### FARMORS ISTE

Koldbrygget hjemmelavet iste med ferskensirup

kr 45

# HOTEL SAXKJØBING

## VINE

### 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