

HOTEL SAXKJØBING

AFTENKORT

FORRETTER

MØRKSEJ

Pocheret mørksej med muslingesauce, fennikel & crudité
kr 145

BISQUE

Bisque af strandkrabber kogt med æblecider, serveret med radiser, croutons af surdejsbrød & chips af nye danske kartofler
kr 135

OKSETATAR

Håndskåret tatar af lokalt oksekød med grønne jordbær, estragonmayonnaise, kørvel & knas af surdejsbrød
kr 145

EN SLAGS TOMATSALAT

Tomater, semitørret tomater, tomatbouillon, artiskokhjerter & peberrod
kr 115

MENU: LYS OVER LOLLAND

EN SLAGS TOMATSALAT

Tomater, semitørret tomater, tomatbouillon, artiskokhjerter & peberrod
Steiningen, Grüner Veltliner, Kamptal, 2021, Østrig

BISQUE

Strandkrabber kogt med æblecider, serveret med radiser, croutons & chips af nye kartofler
Bettonage æblevin, Oreby Vineri, 2016

KALVEFILET

& sprød kalvebrissel, grillede løg, puré af brunede løg, stegte friske hvidløg & rødvinssauce
André Mathieu, Côtes du Rhône, 2018, Frankrig

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Hvid chokolade med friske hindbær, hindbærsorbet & sort havre
Kaapzicht, Hanepoot, Stellenbosch, Sydafrika

3 serveringer kr 395 // med vinmenu kr 695

4 serveringer kr 525 // med vinmenu kr 850

HOVEDRETTER

LANGTIDSSTEGT GRIS

Grisebryst langtidstilberedt i øl fra Krenkerup & æblemost fra Lilleø, serveret med ærtepuré, stegt hjertesalat & morkelsauce
kr 285

SPIDSKÅL

Stegt spidskål serveret med bornholmske linser & små gulerødder. Hertil en kold sauce af kærnemælk skilt med urteolie
kr 275

KALVEFILET

& sprød kalvebrissel, grillede løg, puré af brunede løg, stegte friske hvidløg & rødvinssauce
kr 295

SÆSONENS FISK

Dagens fisk fra havnen med selleripuré, friterede jordskokker, syltet glaskål & rogn.
Serveres med fiskefumé & friske urter
kr 345

MÅNEDENS MENU

Hovedret: Husets Schnitzel, Dessert: Æblekompot
kr 275

Unge under 16 & seniorer over 67:
kr 195

Alle ovenstående hovedretter serveres med nye kartofler vendt i syrnet smør med friske urter

KLASSIKERE

BØF BEARNAISE

Lokalt oksekød, serveret med pommes frites & hjemmerørt sauce bearnaise
kr 385

HUSETS SCHNITZEL

Dansk Duroc gris, serveret med friske ærter, "drenge" kartofler & skysauce
kr 275

HOTEL SAX BURGER

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

HOTEL SAXKJØBING

KAFFE, TE & DESSERT

DESSERT

OSTETALLERKEN

Tre danske oste, serveret med smørristet rugbrød, hotellets knækbrød & syltet sødt
kr 125

ÆBLEKOMPOT

Karamelliseret æblekompot med flødeis & shortbread crumble
kr 95

HVID CHOKOLADEMOUSSE

Hvid chokolade med friske hindbær, hindbærsorbet & sort havre
kr 95

KAFFE

Vælg mellem sødmælk eller havremælk

FILTERKAFFE

kr 35

AMERICANO

kr 40

STEMPELKANDE

Pr. person kr 45

LATTE

kr 45

ESPRESSO

kr 35

CORTADO

kr 40

FLAT WHITE

kr 40

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

VARMT & GODT

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM

kr 50

IRISH COFFEE

Single eller Dobbelt, kr 95 // 135

FRENCH COFFEE

Single eller Dobbelt, kr 95 // 135

HOTEL SAXKJØBING

VINKORT

BOBLER, HVID & ROSÉ PÅ GLAS

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

Dejlig frisk champagne med rigtig god balance ml. syrlighed og sødme samt god længde i smagen
kr 179

FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Dens duft er rig på bær, og smagen er på samme tid frisk & mild
kr 169

PIOT-SÉVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Bløde bobler, dejlig lang smag med noter af orangefrugt & noter af honningkage
kr 169

EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV

Nuancer af citrusfrugt & modne æbler i duften, smag af moden frugt & ristede nødder
kr 95

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

En frisk & sprød Riesling, med en fin mineralitet & fokus på noter af citrus & grønne æbler
kr 95

STEININGER, CABERNET SAUGVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ØSTRIG, 2021

Frisk & behagelig rosé med smag af røde frugter, æble & citrus
kr 95

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

Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus
kr 95

MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL, TYSKLAND, 2020

En frisk & sprød Riesling, fin mineralitet, citrusnoter & grønne æbler
kr 95

BOBLER, HVID & ROSÉ PÅ GLAS

BETTONAGE ÆBLEVIN, OREBY VINERI, 2016

Frisk & behagelig rosé med smag af røde frugter, æble & citrus
kr 95

LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIEN, ITALIEN, 2022

Vinen har en intens frugtsmag og er fyldig, men med tilpas meget syre, der giver struktur & balance
kr 95

STEININGER, GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ØSTRIG, 2021

Fyldig & kraftig smag af moden frugt & vanilje med lang eftersmag
kr 135

AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021

En elegant vin, med duft af modne grønne æbler, kvæder & et hint af tropiske frugter
kr 110

RØD PÅ GLAS

MEYERS RØDVIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG, 2020

Klassisk Rhône med noter af røde bær & god balance mellem syre & kraft
kr 95

BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONTE, ITALIEN [ØKO], 2018

En glat og kompleks vin med toner af mørke frugter, tobak & krydderier
kr 135

DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKRIG, 2019

God fylde, en anelse røde bær, svage toner af lakrids og en anelse mineralitet
kr 110

SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, TYSKLAND, 2019

Klassisk med røde bær, let syre & krydret eftersmag
kr 145

HOTEL SAXKJØBING

VINKORT

BOBLER

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

Dejlig frisk champagne med god balance mellem syrlighed & sødme
kr 895

FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Dens duft er rig på bær og er på samme tid frisk & mild
kr 895

PIOT-SEVILLIANO "REBELLE", BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Noter af hyldeblomst, citrus, mandler & brioche
kr 795

PIOT-SEVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Bløde bobler. Dejlig lang smag med noter af orangefrugt samt noter af honningkage
kr 795

BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

Klassisk champagne, noter af pærer, æbler & brioche, krydret aroma & valnød
kr 995

PIERSON CUVELIER MILLÉSIME, GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKRIG, 2013

Rund & mild med frugtholdig duft & smag af røde bær
kr 795

EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV

Nuancer af citrusfrugt og modne æbler i duften. Smag af moden frugt & ristede nødder
kr 495

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

En frisk & sprød Riesling, med en fin mineralitet & fokus på noter af citrus & grønne æbler
kr 445

ROSÉ

STEININGER, CABERNET SAUGVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ØSTRIG, 2021

Fyldig & kraftig smag af moden frugt & vanilje med lang eftersmag
kr 445

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

Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus
kr 445

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

Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus
kr 825

JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE, FRANKRIG, 2022

Intense eksotiske frugter, tør, frugtig & smidig
kr 595

SOLVEIGS ROSA VON P., RHEINGAU, TYSKLAND, 2017

God oplevelse af Pinot Noir, nærmest Bourgogne med friske noter af røde bær
kr 595

HOTEL SAXKJØBING

VINKORT

DE LOKALE

LILLEØ VIN

VILD CIDER, VIGMOSEGAARD, 2020
kr 295

**ARWEN, RIESLING, SOLARIS, PINOT GRIS
ELLER 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 MOUSSERENDE

SKUM, 100 % RIESLING, 2019
kr 445

EMMY, 100 % GRÜNER SILVANER, 2021
kr 445

SPARKLING RIESLING, NV
kr 345

LILLEØ DESSERTVIN

ELVIRA, SOLARIS 50 CL, 2021
kr 495

FEJØ CIDER

BRUT ELLER DEMI-SEC
kr 325

HVIDVIN

**MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL,
TYSKLAND, 2020**
En frisk & sprød Riesling, fin mineralitet, citrusnoter &
grønne æbler
kr 445

**BERNARD HASS, RIESLING RESERVA, ALSACE,
FRANKRIG, 2021**
Mineralsk med en passende syre. Stor mineralsk duft
med blomster, honning & citrus
kr 495

**JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE,
FRANKRIG, 2021**
Tør, mineralsk, fyldig & afbalanceret med en lys,
sprød finish
kr 595

**SEGUINOT-DORDET, FOURCHAUME, 1. CRU,
CHABLIS, FRANKRIG, 2021**
Mineral, livlig & samtidig rund & blød med smag af
modne æbler & melon, med lang eftersmag
kr 695

**ALBERT SOUNIT, BLANC DE LA ROCHE,
BOURGOGNE, FRANKRIG, 2019**
Noter af hvide blomster med en snert af citrus
& abrikos, med en ren & tør eftersmag
kr 645

**MONTAGNY 1. CRU LE CLOUX, ANDRÉ
GOICHOT, BOURGOGNE, FRANKRIG, 2022**
Smør & syre, som mødes af en masse sødme. Samlet
set smager det som hvid chokolade med hasselnødder
kr 945

**LA GOUJONNE, CHASSAGNE MONTRACHET,
P. GIRAED, BOURGOGNE, FRANKRIG, 2022**
Smuk gylden farve, med lidt bleggule nuancer.
Akacie, kaprifolie & honning, med toner af honning og
ristede nødder
kr 1.245

HOTEL SAXKJØBING

VINKORT

HVIDVIN FORTSAT

TIEFENBRÜNNER SAUVIGNON BLANC MERUS, ALTO ALDIGE, ITALIEN, 2022

Tør & aromatisk hvidvin med duft af brændenælder, hyldeblomst, salvie & mynte
kr 495

LUNGAROTTI IL POMETO, PINOT GRIGIO, UMBRIEN, ITALIEN, 2022

Tør vin med en forfriskende syre & struktur. Floral duft af blomster, med et hint af akaciehonning
kr 445

LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIEN, ITALIEN, 2022

Vinen har en intens frugtsmag & masser af fylde, men med tilpas syre, der giver struktur & balance
kr 645

AQVITIANA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN, SPANIEN, 2021

En elegant vin, med duft af modne grønne æbler, kvæder & et hint af tropiske frugter
kr 495

WEINGUT HILLABRAND, BACCHUS HALBTROCKEN, FRANKEN, TYSKLAND, 2021

Halvtør med diskret sødme på eftersmagen.
Nuancer af modne frugter & hint af kandiseret citrus
kr 445

STEINNINGER GRÜNER VELTLINER, KAMPTAL, ØSTRIG

Kåret som en af Østrigs bedste vin på østrigernes egen drue
kr 495

CARNEROS CREEK, CHARDONNAY, CALIFORNIEN, USA, 2019

Fyldig med noter af moden frugt, citrus & vanilje
kr 595

RØDVIN

MEYERS RØDVIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG

Klassisk Rhône med noter af røde bær & god balance mellem syre & kraft
kr 445

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ANDRÉ MATHIEU, RHÔNE, FRANKRIG, 2018 / 2019

Elegant struktureret med tanniner, ledsaget af røde frugter & lakrids
kr 695 // 1.295

CÔTES DU RHÔNE, ROCCA MAURA, RHÔNE, FRANKRIG, 2020 [ØKO]

Tør, fin & rund vin, med toner af hindbær & let tannin i eftersmagen
kr 495

BERNARD HASS, PINOT NOIR, ALSACE, FRANKRIG, 2021

Let & dejlig med sine røde modne bær. Fast tannin med en lang & glat finish
kr 495

SN AMIRAL BLAYE, CÔTES DE BORDEAUX, FRANKRIG, 2015

Klassisk bordeaux med behersket fadsmag
kr 595

ALBERT SOUNIT, BOURGOGNE, VIEILLES VIGNES, FRANKRIG, 2021

Dyb & intens duft, karakteriseret af mørke bær & peber
kr 695

POMMARD LA COMBOTTE, P. GIRAED, BOURGOGNE, FRANKRIG, 2019

Blød rødvin, der byder på koncentreret aroma af røde bær, ledsaget af blomsternuancer
kr 995

DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS, FRANKRIG, 2019

God fylde, en anelse røde bær, svage toner af lakrids og en anelse mineralitet
kr 495

HOTEL SAXKJØBING

VINKORT

RØDVIN

CHIANTI 345, SANGIOVESE, MONTE CHIARO, TOSCANA, ITALIEN, 2021

Duft af violer & kirsebær, der giver en harmonisk & tør vin
kr 495

BRUNELLO DI MONTALCINO, TERRASOLE, TOSCANA, ITALIEN, 2016

Smag af blomme, sorte kirsebær, tjære & varme krydderier
kr 1.095

BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONTE, ITALIEN, 2018 [ØKO]

Denne vin er glat og kompleks, med noter af sort frugt, tobak & krydderier
kr 595

BARBERESCO, TEO COSTA, PIEMONTE, ITALIEN, 2020

Smag af modne kirsebær, jordbær & blommer, masser af struktur med både syre & tannin
kr 795

BRICCO MANZONI, BAROLO, FRATELLI FERRERO, PIEMONTE, ITALIEN, 2013

Duft af tjære, roser, kirsebær & krydderier. Kraftig vin med masser af tannin.
kr 995

LUNGAROTTI SAN GIORGIO ROSSO, UMBRIEN, ITALIEN, 2016

En "super-umbrier", som ikke passer i de lokale krav, og derfor ikke en IGT-type
kr 695

RIPASSO DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015

Tør & krydret med god syre, livlige tanniner med en eftersmag af tørret frugt & ristede nødder
kr 695

AMARONE DOMINI, VENETI, VENETO, ITALIEN, 2015

Tør med masser af struktur på både syre & tannin med noter af solmoden frugt
kr 895

RØDVIN FORTSAT

ARROYO RESERVA, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN, 2015

En kraftig & krydret vin med bløde tanniner & smag af moden frugt
kr 695

SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU, TYSKLAND, 2019

Tør, fin & rund vin, med toner af hindbær & let tannin i eftersmagen
kr 695

SOLVEIGS STEIL, PINOT NOIR, RHEINGAU, TYSKLAND, 2019

Tydelig Pinot-karakter, med en tiltalende & meget harmonisk fornemmelse
kr 795

STEININGER, ZWEIGELT, KAMPTAL, ØSTRIG, 2020

Syrlig kirsebær, nougat & chokolade
kr 495

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

Duft af sort kirsebær, hindbær, ristet kaffe & urter. Smagen er kraftig, men blød & rund
kr 595

CARNEROS CREEK, PINOT NOIR, CALIFORNIEN, USA, 2019

Vin med toner af granatæble, kirsebær & bløde tanniner
kr 645

BAUS FAMILY, ZINFANDEL, SONOMA VALLEY, USA, 2018

Duft af modne solbær, og god lang eftersmag med noter af fad
kr 595

ZITTA BERNADO, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY, AUSTRALIEN, 2009

Kraftig vin med forholdsvis mange tanniner med masser af moden frugt, mørke bær & blommer
kr 595

HOTEL SAXKJØBING

VIN & ØL

DESSERTVIN

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

Flot struktur & en fin balance med masser af frisk moden frugt & en god sødme
Glas kr 65 // Flaske kr 395

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

Nødder, tørret frugt & modne blommer
Glas kr 110 // Flaske kr 795

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

Frisk, let & sødlig stil, der er læskende & appetitvækkende
Glas kr 65 // Flaske kr 395

BRACHETTO D'ACQUI, TRE SECOLI, PIEMONTE, ITALIEN, 2019

Jordbær, hindbær & grape dominerer i fin boblende balance
kr 495

LILLEØ ÆBLE ISVIN

Køn balance mellem sødme og syre. Smag er præget af abrikoser & honning
Glas kr 95 // Flaske kr 395

ØL

KRENKERUP FADØL

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

KRENKERUP FLASKE

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

KRENKERUP SÆSON

Sæsonens øl på flaske. Spørg tjeneren
50 cl kr 65

KRENKERUP FLASKE

Guld, Stout eller Doppelbock
50 cl kr 75

HOTEL SAXKJØBING

UDEN ALKOHOL

KOLDE DRIKKE

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BRUS

kr 30 pr. person

ØKOLOGISK SØDMÆLK

Glas kr 30

ÆBLEMOST

Vores egen æblemost fra Lilleø

Glas kr 35 // Kande kr 80

MØN SAFT

Hyldeblomst, rabarber eller solbær

Flaske kr 45

SODAVAND

Coca Cola eller Coca Cola Zero

Flaske kr 35

LIMONADE

Hjemmebrygget med læssevis af citron

Glas kr 45 // Kande kr 95

GINGER BEER

Flaske kr 40

ALKOHOLFRI

MØN BRYGHUS MAGLEBY CLASSIC

33 cl [0.5 %]

kr 45

TUBORG CLASSIC

33 cl [0.0 %]

kr 45

ÆRØ PALE ALE

50 cl [0.5 %]

kr 65

KLOSTERBRYGGERIET

33 cl [0.0 %]

kr 45

TEEDAWN, RADLER, LEMON WEISSBIER

33 cl [0.0 %]

kr 45

COPENHAGEN SPARKLING TEA

Blå / Grøn, 75 cl [0.0 %]

kr 145

LEITZ ROSÉVIN

Glas kr 85 // Flaske kr 375

LEITZ HVIDVIN

Glas kr 85 // Flaske kr 375

GUSTAVSHOF BIO DRUESAFT

Glas kr 95 // Flaske kr 445

RÆBEL SAFT TIL MAD

Tre varianter. Spørg tjeneren

Glas kr 95 // Flaske kr 300

WILD KVÆDE, OBSTHOF RETTER, ØSTRIG

Glas kr 120 // Flaske kr 595