

HOTEL SAXKJØBING

Menu

MORGENMAD

Onsdag - Søndag 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 friske 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

Onsdag - Søndag fra 12:00 - 17:00

POMMES FRITES

Med hjemmerørt aioli

kr 55

CROQUETTES

Rørt med gris. 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

SALAMI SANDWICH

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

kr 89

CAESAR SALAD

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

kr 155

HOTEL SAXKJØBING

Drinkkort

SØDT & GODT

GULERODSKAGE

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

ROMKUGLE

Byens bedste med ægte rom og chokoladeovertræk
kr 20

KARDEMOMMESNURRE

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

DAGENS KAGE

Afhænger af bagerens humør & sæsonens udvalg
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

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

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

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