

# HOTEL SAXKJØBING

## Frokost

### SMØRREBRØD

#### CHRISTIANSØ

Kryddermarineret Christiansøsild med pisket creme fraiche, kapers, syltede rødløg & rå æggeblomme  
kr 105

#### KARRYSILD

Sild marineret i karrydressing med æble, smilende æg, karse & rødløg  
kr 105

#### RØDSPÆTTE

Paneret rødspætte med hotellets remoulade af egen sylt & friske urter  
kr 125

#### HØNSE

Kyllingebryst rørt med syltet skorzonerrod, estragon & sprødt kyllingeskind  
kr 125

#### KARTOFFEL

Kartoffelmad med kartoffelchips, løvstikkemayo & karse  
kr 95

#### TATAR

Rørt tatar af håndskåret lokalt oksekød, syltede rødbeder & saltet æggeblomme  
kr 125

#### KOKKEN BLANDER

To flotte stykker smørrebrød, valgt af kokken, serveret med en lille Krenkerup fadøl eller sodavand  
kr 220

### SALATER

#### CAESAR SALAD

Confiteret kylling, romainesalat, surdejscroutoner, røgede mandler & Arla Unika Efterglød - vendt med cæsar-dressing  
kr 155

### VARME RETTER

#### PARISERBØF

Bøf af hakket oksekød, stegt på brød & serveret med hakkede rødløg, kapers, pickles, peberrod & rå æggeblomme  
kr 175

### DESSERT

#### OSTETALLERKEN

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

#### CHOKOLADEMOUSSE

Mørk chokolade med årstidens frugt  
kr 95

#### DAGENS KAGE

kr 40

# HOTEL SAXKJØBING

Kaffe, Te & Desserter

## KAFFE

Vælg mellem sødmælk eller havremælk

### FILTERKAFFE

kr 35

### AMERICANO

kr 45

### 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

## Kolde Drikke

### KOLDE DRIKKE

#### FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BRUS

pr. person kr 30

#### 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

### 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 Dobbelt Bock

50 cl kr 75

### 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