

HOTEL SAXKJØBING

Aftenkort



MENS VI VENTER - SNACKS

KROKETTER

Rørt med gris & urter.

Serveres med hjemmerørt urte aioli
kr 65

LOLLANDSK AND

Andelever-mousse med hjemmelavet kompot af sæsonens frugt. Serveret med sprødt brød
kr 85

HOTELLETS HUMMUS

Lollandske rosiner blandet med urteolie & syltede rødløg. Serveres med friskbagt surdejsbrød
kr 75

OLIVEN & FERSKEN

Marinerede økologiske oliven & umodne grønne ferskner.
kr 55

FORRETTER

OKSETATAR

Okse med syltede bøgehatte, kimchi-aioli, røget olie & kartoffelchips
kr 145

HOKKAIDO

Salat med feta, creme fraiche, granatæble & hotellets krydderiblanding
kr 110

BISQUE

Strandkrabber kogt med æblecider, serveret med croutoner, friteret blomkål, kammusling & fennikel crudité
kr 125

JULELAKS

Gravad laks med confiteret fennikel, saltet citron & "rævesovs"
kr 110

Hovedretter

GRIS

Braiseret Duroc svinebryst med karamelliseret blomkålspure, øl & miso glace. Serveres med syltet rødkål, pomes fondant & ristede mandler
kr 295

HOTELLETS OKSEMØRBRAD

Tournedos af oksemørbrad med selleripure, stegte svampe, spinat, sauce bordelaise & pomes Anna
kr 395

TÆRTE

Dagens grøntsagstærte med frisk salat, tomat, croutoner & urtedressing
kr 235

BLÆKSPRUTTE

Fyldte blæksprutter med saltbagt selleri, sauteret palmekål, sort hvidløg & fiskesauce
kr 315

Klassikere

HUSETS SCHNITZEL

Dansk Duroc gris, serveret med smørdampede ærter, "dreng", kartofler & skysauce
kr 275

MÅNEDENS RET

Stegt andebryst & confiteret lår, rødkål, æbler, svesker, brune & hvide kartofler samt sovs
kr 275

MÅNEDENS MENU (MANDAG - LØRDAG)

Forret: Hjemmegravad laks med confiteret fennikel, saltet citron & rævesovs

Hovedret: And, stegt bryst & confiteret lår, rødkål, sylt, hvide & brunede kartofler & andesovs

Dessert: Cheesecake med kirsebær

kr 295

Unge under 16 & seniorer over 67:

kr 225

HOTEL SAXKJØBING

Kaffe, Te & Dessert



DESSERT

OSTETALLERKEN

Tre danske oste serveret med
hotellets knækbrød & sylt
kr 125

PARFAIT

Vaniljeparfait med kirsebær, kakaocrumble,
marengs & karamelliserede figner
kr 95

CHOKOLADEMOUSSE

Mørk chokolade toppet med citrussalat
& nougatine med hasselnødder
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