

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 & friske urter
kr 125

KARTOFFEL

Kartoffelmad med kartoffelchips, løvstikkemayo & karse
kr 95

ROASTBEEF

Skiver af okse, bearnaisemayo, syltede agurker, ristede løg & karse
kr 125

KOKKEN BLANDER

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

SALATER

HOKKAIDO SALAT

Bagt hokkaido, grønkålschips, Arla Unika Hallands Siren ost, granatæbledressing & dukkah
kr 155

ANRETNINGER

JULELAKS

Gravad laks med confiteret fennikel, saltet citron & 'rævesovs'
kr 135

LUN LEVERPOSTEJ

Varm duroc leverpostej, stegte svampe & bacon. Serveret på rugbrød eller surdejsbrød
kr 145

ÆBLE

Æbleflæsk serveret med rødbeder & rugbrød
kr 115

FUGLEREDE

Vol au Vent med fasan i velouté sauce, toppet med skorzonerrød & friske æbler
kr 155

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

JULEPLATTE (SERVERES MANDAG - LØRDAG)

Gammeldags modnet sild, nelliker, allehånde & syltet rødløg

Gravad laks, confiteret fennikel, saltet citron & 'rævesovs'

Æbleflæsk

Vol au Vent med fasan i velouté sauce, med svampe,

skorzonerrød & friske æbler

Den Hvide Dame, nødder i honning & kanelsyltede druer

Julechokoladetærte med creme fraiche

kr 275

HOTEL SAXKJØBING

Kaffe & Te



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



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