

# HOTEL SAXKJØBING

## Café Menu

### MORGENMAD

Fra 9:00

#### ØKOLOGISK SURDEJSBOLLE

Med økologisk smør / ost  
kr 28 // 45

#### BLØDKOGT ÆG

Med sydesalt  
kr 25

#### SIMPEL MORGEN

Blødkogt æg, surdejsbolle & økologisk smør  
kr 65

#### MORGENTALLERKEN

Surdejsbolle, 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

#### TILBEHØR

Hjemmelavet jordbærmarmelade  
kr 8

### HELE DAGEN

Fra 12:00 - 16:00

#### POMMES FRITES

Med hjemmerørt aioli  
kr 55

#### KROKETTER

Rørt med kartoffel & bacon. Serveres med aioli  
kr 65

#### HUMMUS

Lollandske rosiner blandet med urteolie & syltede rødløg  
- serveres med friskbagt surdejsbrød  
kr 75

#### SPICY TUN PANANI

Tunmousse, pesto, spinat & jalapeños på ristet  
surdejspanini  
kr 110

#### SKINKE & OST PANANI

Lokal skinke fra Trolldgaarden & comté på ristet  
surdejspanini  
kr 110

#### DAGENS SUPPE

Se tavlen. Serveres med friskbagt surdejsbolle  
kr 120

#### HOKKAIDO SALAT

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

#### DAGENS TÆRTE

Dagens grøntsagstærte med frisk salat, tomat, croutoner  
& urtedressing  
kr 155

# HOTEL SAXKJØBING

## Drillekefort

### SØDT & GODT

#### ROMKUGLE

Byens bedste med ægte rom og chokoladeovertræk  
kr 20

#### KARDEMOMMESNURRE

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

#### DAGENS KAGE

Udvalget varierer, men er altid friskbagt med de bedste  
råvarer. Se dagens lækre udvalg i montren

### LUNE DRIKKE

#### HVID GLØGG

Hvid gløgg med æble, vanilje og julekrydderier.  
kr 85

#### RØD GLØGG

Klassisk rød gløgg med mandel & rosiner  
kr 85

#### VARM CHOKOLADE

Ægte varm chokolade på callebaut chokolade.  
Serveres med friskpisket flødeskum.  
kr 50

### 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

#### MØN BRYGHUS MAGLEBY CLASSIC

33 cl [0,5 %]  
kr 45

# 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

### ESPRESSO TONIC

kr 55

### ICED AMERICANO MED VANILJEESIRUP

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