

HOTEL SAXKJØBING

MENUKORT

Torsdag

kl. 17.30-21.30

køkkenet lukker kl. 20

fredag og lørdag

kl. 17.30-23.00

køkkenet lukker kl. 20

SNACK

RØGEDE MANDLER

kr. 45

RØGET TORSKEROGNCREME – BRØD

kr. 75

MARINEREDE ØKOLOGISKE OLIVEN & UMODNE
GRØNNE FERSKNER

kr. 55

FORRETTER

CARPACCIO AF LOKALT KRONDYR

med syltede Karl Johan svampe, enebær olie,
blommeeddike, røgede mandler og bitter
salat/vintersalat

kr. 125

BAGT TORSK FRA LANGØ

Plukket, hjemmerørt mayo med dild, syltede
skalotteløg, æbler fra Lilleø, urteolie & sprødt
rugbrød

kr. 115

VINTERSUPPE MED NAKSKOV BRUNÆRT

'klar' suppe kogt med cider, løg, hvide rodfrugter
og salvie, croutoner

kr. 95

TILVALG - HAVETS BACON, BAKSKUL

kr. 15

MÅNEDENS MENU - kr. 295

BAGT TORSK FRA LANGØ

Plukket, hjemmerørt mayo med dild, syltede
skalotteløg, æbler fra Lilleø, urteolie & sprødt
rugbrød

HANE I ÆBLEMOST FRA LILLEØ

med bacon og æbler hertil grov kartoffelmos

CHOKOLADEKAGE

solbærpocheret pære fra Lilleø og tonkanødde creme

HOVEDRETTER

PEBERBØF

m. grillet løg og løgpure, rosenkål, grove fritter og
pebersauce

kr. 285

RYG AF LOKALT RÅVILDT

selleri stegt i brunet smør, porre vinaigrette,
ristet grønkål, radicchiosalat med bagt rødbede,
valnødder og tørrede kirsebær, grov kartoffelmos,
sauce med kirsebærgastrique med stykker
braiseret rådyrnakke

kr. 365

MOULES FRITES

i hvidvinsflødesauce, grove fritter, aioli

kr. 225

KARAMELLISERET LØGTÆRTE

vintersalat, urtedressing, brød og smør

kr. 185

UGENS RET

HANE I ÆBLEMOST FRA LILLEØ

med bacon og æbler hertil grov kartoffelmos

kr. 175

Er du fyldt 67 eller under 16 år kr. 150,-

Vi tager forbehold for ændringer til menuen, da vi arbejder med
sæsonbestemte råvarer og derfor ikke altid kan garantere
leverancer. Allergener oplyses ved forespørgsel.



HOTEL SAXKJØBING

Dessert, kaffe & te

DESSERT & OST

CHOKOLADEKAGE med solbærpocheret
pære fra Lilleø og tonka nøddecreme
kr. 105

Espresso creme bruleé, kaffeis
kr. 95

Den hvide dame med trøffel, sprødt brød,
nødder i urtehonning og kanelsyltede druer
kr. 110

SØDT & GODT

To Petit four
kr. 55

kransekage m. nougat og chokolade
kr. 45

Småkager
kr. 30

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

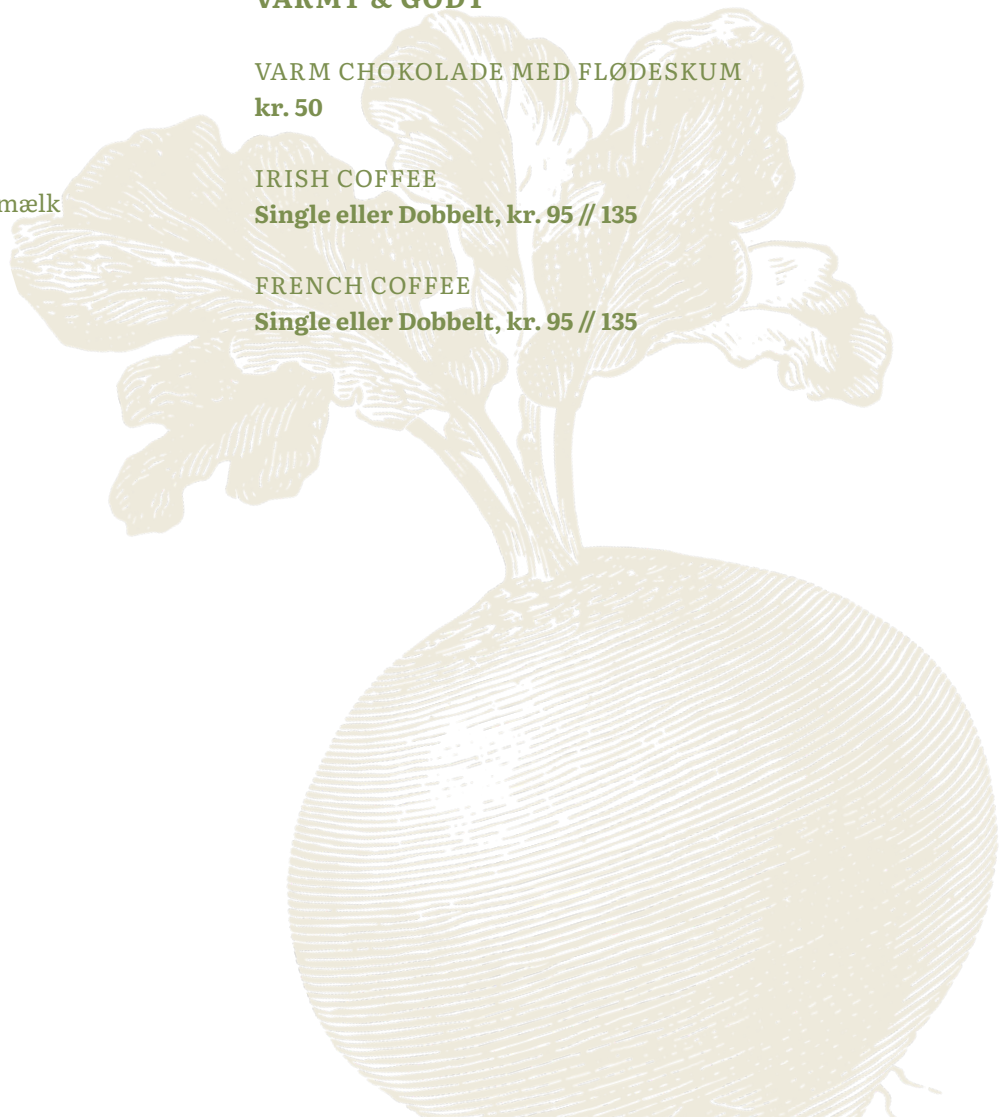
L'HERBORISTE
Pebermynte, anis & citron urte-te

VARMT & GODT

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM
kr. 50

IRISH COFFEE
Single eller Dobbelt, kr. 95 // 135

FRENCH COFFEE
Single eller Dobbelt, kr. 95 // 135



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, 2023

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

BATTONAGE 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, 2023

Fyldig & kraftig smag af moden frugt & vanilje med lang eftersmag

kr. 135

AQVITANIA 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, 2021

Klassisk med røde bær, let syre & krydret eftersmag

kr. 145

HOTEL SAXKJØBING

Vinkort

BOBLER

FRANCOIS SECONDÉ "LA LOGE", GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV
Dejlig frisk champagne med god balance mellem syrlighed & sødme
kr. 895

FRANCOIS SECONDÉ ROSÉ, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV
Dens duft er rig på bær og er på samme tid frisk & mild
kr. 895

PIOT-SEVILLIANO "REBELLE", BLANC DE BLANCS, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV
Noter af hyldeblomst, citrus, mandler & brioche
kr. 795

PIOT-SEVILLIANO, ESSENCE OF TERROIR, DEMI-SEC, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV
Bløde bobler. Dejlig lang smag med noter af orangefrugt samt noter af honningkage
kr. 795

BOLLINGER, SPECIAL CUVÉE, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV
Klassisk champagne, noter af pærer, æbler & brioche, krydret aroma & valnød
kr. 995

PIERSON CUVELIER MILLÉSIME, GC BLANC DE NOIR, CHAMPAGNE, FRANKRIG, 2013
Rund & mild med frugtholdig duft & smag af røde bær
kr. 795

EMENDIS NU ALLONGÉ, CAVA, PENEDES, SPANIEN, NV
Nuancer af citrusfrugt og modne æbler i duften. Smag af moden frugt & ristede nødder
kr. 495

MEYERS BOBLER, RIESLING, CRÉMANT BRUT, MOSEL, TYSKLAND, NV
En frisk & sprød Riesling, med en fin mineralitet & fokus på noter af citrus & grønne æbler
kr. 445

ROSÉ

STEININGER, CABERNET SAUVIGNON, ROSÉ, KAMPTAL, ØSTRIG, 2023
Fyldig & kraftig smag af moden frugt & vanilje med lang eftersmag
kr. 445

SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKRIG, 2023
Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus
kr. 445

SAÏNT HILAIRE COTEAUX D'AIX EN PROVENCE, ROSÉ, FRANKRIG, 2023, MAGNUM
Frisk & klassisk rosé med toner af jordbær & citrus
kr. 825

JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE, FRANKRIG, 2022
Intense eksotiske frugter, tør, frugtig & smidig
kr. 595

SOLVEIGS ROSA VON P., RHEINGAU, TYSKLAND, 2022
God oplevelse af Pinot Noir, nærmest Bourgogne med friske noter af røde bær
kr. 595



HOTEL SAXKJØBING

Vinkort

DE LOKALE

LILLEØ VIN

VILD CIDER, VIGMOSEGAARD, 2020

kr. 295

ARWEN, RIESLING, SOLARIS, PINOT GRIS ELLER
SAUVIGNON BLANC, 2020

kr. 395

DEN GRØNNE, GRÜNER VELTLINER / GRÜNER
SILVANER, 2020

kr. 345

SAUVIGNON BLANC, 2020

kr. 345

PINOT GRIS, 2021

kr. 395

CHENIN BLANC, 2020

kr. 395

LILLEØ MOUSSERENDE

SKUM, 100 % RIESLING, 2019

kr. 445

EMMY, 100 % GRÜNER SILVANER, 2021

kr. 445

SPARKLING RIESLING, NV

kr. 345

LILLEØ DESSERTVIN

ELVIRA, SOLARIS 50 CL, 2021

kr. 495

FEJØ CIDER

BRUT ELLER DEMI-SEC

kr. 325

HVIDVIN

MEYERS HVIDVIN, RIESLING, MOSEL,
TYSKLAND, 2020

En frisk & sprød Riesling, fin mineralitet, citrusnoter &
grønne æbler

kr. 445

BERNARD HASS, RIESLING RESERVA, ALSACE,
FRANKRIG, 2023

Mineralsk med en passende syre. Stor mineralsk duft
med blomster, honning & citrus

kr. 495

JEAN PAUL PICARD, SANCERRE, LOIRE,
FRANKRIG, 2023

Tør, mineralsk, fyldig & afbalanceret med en lys, sprød
finish

kr. 595

SEGUINOT-DORDET, FOURCHAUME, 1. CRU,
CHABLIS, FRANKRIG, 2021

Mineral, livlig & samtidig rund & blød med smag af
modne æbler & melon, med lang eftersmag

kr. 695

ALBERT SOUNIT, BLANC DE LA ROCHE,
BOURGOGNE, FRANKRIG, 2021

Noter af hvide blomster med en snert af citrus & abrikos,
med en ren & tør eftersmag

kr. 645

MONTAGNY 1. CRU LE CLOUX, ANDRÉ GOICHOT,
BOURGOGNE, FRANKRIG, 2022

Smør & syre, som mødes af en masse sødme. Samlet set
smager det som hvid chokolade med hasselnødder

kr. 945

LA GOUJONNE, CHASSAGNE MONTRACHET, P.
GIRAED, BOURGOGNE, FRANKRIG, 2022

Smuk gylden farve, med lidt bleggule nuancer.

Akacie, kaprifolie & honning, med toner af honning og
ristede nødder

kr. 1.245

HOTEL SAXKJØBING

Vinkort

HVIDVIN FORTSAT

TIEFENBRÜNNER SAUVIGNON BLANC MERUS,
ALTO ALDIGE, ITALIEN, 2023
Tør & aromatisk hvidvin med duft af brændenælder,
hyldeblomst, salvie & mynte
kr. 495

LUNGAROTTI IL POMETO, PINOT GRIGIO, UMBRIEN,
ITALIEN, 2023
Tør vin med en forfriskende syre & struktur. Floral duft
af blomster, med et hint af akaciehonning
kr. 445

LUNGAROTTI AURENTE, CHARDONNAY, UMBRIEN,
ITALIEN, 2022
Vinen har en intens frugtsmag & masser af fylde, men
med tilpas syre, der giver struktur & balance
kr. 645

AQVITANIA ALBARINO, RIAS BAIXAS, GALICIEN,
SPANIEN, 2021
En elegant vin, med duft af modne grønne æbler, kvæder
& et hint af tropiske frugter
kr. 495

WEINGUT HILLABRAND, BACCHUS HALBTROCKEN,
FRANKEN, TYSKLAND, 2023
Halvtør med diskret sødme på eftersmagen. Nuancer af
modne frugter & hint af kandiseret citrus
kr. 445

STEININGER GRÜNER VELTLINER,
KAMPTAL, ØSTRIG 2023
Kåret som en af Østrigs bedste vin på østrigernes egen
drue
kr. 495

RØDVIN

MEYERS RØDVIN, CÔTES DU RHÔNE, FRANKRIG
Klassisk Rhône med noter af røde bær & god balance
mellem syre & kraft
kr. 445

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, ANDRÉ MATHIEU, RHÔNE,
FRANKRIG, 2019
Elegant struktureret med tanniner, ledsaget af røde
frugter & lakrids
kr. 695 // 1.295

CÔTES DU RHÔNE, ANDRÉ MATHIEU, RHÔNE,
FRANKRIG, 2022
Tør, fin & rund vin, med toner af hindbær & let tannin
i eftersmagen
kr. 495

BERNARD HASS, PINOT NOIR, ALSACE,
FRANKRIG, 2022
Let & dejlig med sine røde modne bær. Fast tannin med
en lang & glat finish
kr. 495

ALBERT SOUNIT, BOURGOGNE, VIEILLES VIGNES,
FRANKRIG, 2021
Dyb & intens duft, karakteriseret af mørke bær & peber
kr. 695

POMMARD LA COMBOTTE, P. GIRAED, BOURGOGNE,
FRANKRIG, 2019
Blød rødvin, der byder på koncentreret aroma af røde
bær, ledsaget af blomsternuancer
kr. 995

DOMAINE H CÔTE DE BROUILLY, BEAUJOLAIS,
FRANKRIG, 2019
God fylde, en anelse røde bær, svage toner af lakrids og
en anelse mineralitet
kr. 495

HOTEL SAXKJØBING

Vinkort

RØDVIN FORTSAT

CHIANTI 345, SANGIOVESE, MONTE CHIARO,
TOSCANA, ITALIEN, 2021
Duft af violer & kirsebær, der giver en harmonisk
& tør vin
kr. 495

BRUNELLO DI MONTALCINO, TERRASOLE,
TOSCANA, ITALIEN, 2016
Smag af blomme, sorte kirsebær, tjære
& varme krydderier
kr. 1.095

BARBERA D'ALBA, GIRIBALDI, PIEMONTE, ITALIEN,
2018 [ØKO]
Denne vin er glat og kompleks, med noter af sort frugt,
tobak & krydderier
kr. 595

BARBERESCO, TEO COSTA, PIEMONTE, ITALIEN, 2020
Smag af modne kirsebær, jordbær & blommer, masser af
struktur med både syre & tannin
kr. 795

BRICCO MANZONI, BAROLO, FRATELLI FERRERO,
PIEMONTE, ITALIEN, 2013
Duft af tjære, roser, kirsebær & krydderier. Kraftig vin
med masser af tannin.
kr. 995

LUNGAROTTI SAN GIORGIO ROSSO, UMBRIEN,
ITALIEN, 2016
En "super-umbrier", som ikke passer i de lokale krav, og
derfor ikke en IGT-type
kr. 695

RIPASSO DOMINI, VENETI, VENETO,
ITALIEN, 2019
Tør & krydret med god syre, livlige tanniner med en
eftersmag af tørret frugt & ristede nødder
kr. 695

RØDVIN

AMARONE DOMINI, VENETI, VENETO,
ITALIEN, 2019
Tør med masser af struktur på både syre & tannin med
noter af solmoden frugt
kr. 895

ARROYO RESERVA, RIBERA DEL DUERO,
SPANIEN, 2022
En kraftig & krydret vin med bløde tanniner & smag af
moden frugt
kr. 695

SOLVEIGS PHYLLIT, PINOT NOIR, RHEINGAU,
TYSKLAND, 2021
Tør, fin & rund vin, med toner af hindbær & let tannin
i eftersmagen
kr. 695

SOLVEIGS STEIL, PINOT NOIR, RHEINGAU,
TYSKLAND, 2020
Tydelig Pinot-karakter, med en tiltalende & meget
harmonisk fornemmelse
kr. 795

STEININGER, ZWEIGELT, KAMPTAL,
ØSTRIG, 2020
Syrlig kirsebær, nougat & chokolade
kr. 495

THE JACK, CABERNET SAUVIGNON, COLUMBIA
VALLEY, USA, 2019
Duft af sort kirsebær, hindbær, ristet kaffe & urter.
Smagen er kraftig, men blød & rund
kr. 595

ZITTA BERNADO, SHIRAZ, BAROSSA VALLEY,
AUSTRALIEN, 2009
Kraftig vin med forholdsvis mange tanniner med masser
af moden frugt, mørke bær & blommer
kr. 595

HOTEL SAXKJØBING

Vinkort

DESSERTVIN

QUINTA DA AGUA ALTA, FINE RUBY PORT,
DUORO, PORTUGAL, NV
Flot struktur & en fin balance med masser af frisk
moden frugt & en god sødme
Glas kr. 65 // Flaske kr. 395

QUINTA DA AGUA ALTA 10, TAWNY PORT,
DUORO, PORTUGAL, NV
Nødder, tørret frugt & modne blommer
Glas kr. 110 // Flaske kr. 795

QUINTA DA AGUA ALTA, FINE WHITE PORT,
DUORO, PORTUGAL, NV
Frisk, let & sødlig stil, der er lækende
& appetitvækkende
Glas kr. 65 // Flaske kr. 395

BRACHETTO D'ACQUI, TRE SECOLI,
PIEMONTE, ITALIEN, 2019
Jordbær, hindbær & grape dominerer i fin
boblende balance
kr. 495

LILLEØ ÆBLE ISVIN
Køn balance mellem sødme og syre. Smag er
præget af abrikoser & honning
Glas kr. 95 // Flaske kr. 395

ØL

KRENKERUP FADØL (kun i udvalgte sæsoner)
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 Doppelbock
50 cl kr. 75



HOTEL SAXKJØBING

Uden alkohol

KOLDE DRIKKE

FILTRERET VAND MED ELLER UDEN BRUS

kr. 30 pr. person

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

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. 195

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

