

HOTEL SAXKJØBING

MENUKORT

fra kl. 17.30-22.00 (Køkkenet lukker kl. 21)

SNACKS

FRITERET FJORDREJER

med citronmayonnaise

kr. 55

HUMMUS

med bælgede ærter, olivenolie og ærteskud

kr. 55

MUSLING ESCABECHE

med frisk purløg

kr. 55

OLIVEN OG BLANDEDE NØDDER

dagens udvalg

kr. 55

FORRETTER

CLAUS MEYERS STRANDKRABBE BISQUE

med hvid fisk og sprød jordkok

kr. 115

VILDSVINE-TERRINE

med pistaciekerner, sprøde salater i sennepsdressing
og rabarberchutney

kr. 129

DANSKE ASPARGES

med rygeostmousseline, radiser og karse

kr. 125

RIMMET KAMMUSLING

kærnemælksdressing skilt med dildolie, bælgede ærter
og dild

kr. 139

HOVEDRETTER

RIBEYE

af dansk fritgående kødkvæg, hjemmelavet bearnaise,
sprød salat og grove fritter

kr. 325

SPRÆNGT KALVESPIDSBRYST

I lys sauce med sommerens sprøde grøntsager og
lokale Bøtø-kartofler

kr. 235

MEUNIERESTEGT RØDSPÆTTE

brunet smør med kapers og citron, lokale Bøtø-
kartofler og hakket persille

kr. 235

PANDESTEGT BLOMKÅL

puré af hvide svenske bønner og chimichurri

kr. 185

DESSERT & OST

OSTE TALLERKEN – 3 slags

variation af oste, hjemmelavet knækbrød og tilbehør

kr. 135

PAVLOVA

marengsbund med rabarbersorbet, syltede danske
rabarber og flødeskum

kr. 89

BASKISK OSTEKAGE

med jordbær og jordbærcoulis

kr. 115

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

