



FROKOST

GODE SILD

Kryddersild på rugbrød med rygeost, kartofler, kapers løg & dild	95,-
Marineret sild på rugbrød med karrysalat, kapers, løg & dild	95,-
Stegt sild på rugbrød med sennep, kapers, rødløg & dild	95,-

SKALDYR

Pil-selv-rejer, mayonnaise, citron & brød	105,-
Ny kogte jomfruhummer, aioli, citron & brød	135,-
Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise, citron & brød	155,-
Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, aioli, citron & brød	285,-

MINDRE RETTER

Hvidvinsdampede muslinger, fennikel, dild & urter	110,-
Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron	110,-
Koldrøget hellefisk med avocado på ristet rugbrød med syltede rødløg & spejlæg	139,-

STØRRE RETTER

Fish & Chips, sauce tartare & citron	145,-
Hummer, laks & chili burger, sauce tartare, cheddar & pommes frites	155,-
Moules frites, hvidvin, urter og fløde	185,-
Meunierestegt hel rødspætte, brunet smørsauce, kapers & små kartofler	189,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer



SIDES

Dressing (tatar sauce, remoulade, mayonnaise, aioli)	10,-
Brødserving med saltet smør	15,-
Pommes frites med mayonnaise	45,-

DESSERTER

Västerbotten ost, serveres med sukker syltede blommer og knækbrød	75,-
Høgelundgaard 12 blåskimmel, med æggeblomme, rå løg og ristet rugbrød	75,-
Gammeldags æblekage, med makroner, fløde & ribsgele	75,-

Vi anbefaler 1-3 serveringer



Krenkerup Bryggeri

Krenkerup 1367
Krenkerup Classic
Krenkerup Guld
Krenkerup IPA
Krenkerup Hvede
Krenkerup Brown Ale

45 kr.

Økologisk saft fra Møn

Hyldeblomst
Hindbær & lavendel med brus
Citronlemonade med brus

30 kr.

Sodavand

Cola
Cola Zero

33 kr.

Kaffe

Single 32 kr.
Dobbelt 40 kr.

Te

Spørg vores personale om udvalget
Lille Kande 32 kr.
Stor Kande 55 kr.

Kildevand fra Møn

Kildevand med eller uden brus, Lille 27 kr.
Kildevand med eller uden brus, Stor 38 kr.

Drinks

Gin & Tonic 85 kr.
Aperol Spritz 85 kr.
Cape "Cod" 85 kr.
Irish coffee 115 kr.



MOUSSERENDE VIN

Codorniu 1551, Cava Brut (Catalonien, Spanien)

Tør og crispy med flotte, fine bobler.

55,- gl. 225,- fl.

Champagne Philippe Prié, Brut (Champagne, Frankrig)

Klassisk champagne med noter af hvid fersken, grønne æbler.

110,- gl. 550,- fl.

HVIDVIN

M. Purato, Catarratto/Pinot Grigio (Sicilien, Italien)

Aromatisk halvtør vin på økologisk dyrkede druer.

60,- gl. 254,- fl.

Villa Huesgen, Riesling by the glass, Mosel, Tyskland)

Saftig, fin frugt kombineret med vibrerende, balanceret syre og spændstig, sprød finish.

85,- gl. 330,- fl.

Menade, Sauvignon Blanc, (Rueda, Spanien)

Byder på noter af stikkelsbær, grønne urter, citrusfrugter og mandarinskal.

75,- gl. 325,- fl.

Santa Cristina, Zenato, Chardonnay, (Veneto, Italian)

I duft og smag finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smør.

365,- fl.

Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes (Loire, Frankrig)

Frisk og frugtagtig bouquet, præget af modne frugter.

565,- fl.

ROSÉVIN

Pretty Gorgeous rosé (Hérault, Frankrig)

Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

55,- gl. 225,- fl.

Purato, Rosé (Sicilien, Italien)

Vidunderlig, saftig og frugtflot rosé lavet på økologisk dyrkede druer.

60,- gl. 254,- fl.

RØDVIN

Abril, Spätburgunder Frucht (Baden, Tyskland)

Fine noter af kirsebær og blomster, men også friske påmindelser om fyrretræ og grønne uter

76,- gl. 325,- fl.