



FROKOST

SNACKS

| | |
|---|-----------------------------|
| Røgede & saltede mandler | 45,- |
| Hjemmemarinerede oliven | 45,- |
| Røgede brislinger med kaper, løg, dild & citron | 65,- |
| Krystale østers med rødvin vinaigrette & citron | 3 stk. 120,- / 6 stk. 220,- |

SILD

| | |
|---|------|
| Kryddersild på rugbrød med rygeost, kartoffel & kapers | 95,- |
| Marineret sild på rugbrød med karrysalat, kapers & dild | 95,- |

FROKOST RETTER

| | |
|---|-------|
| Avocado på ristet rugbrød med syltede rødløg, spejlæg & piment d'Espelette (Veg.) | 95,- |
| Koldrøget østersølaks med avocado på ristet rugbrød med syltede rødløg & spejlæg | 139,- |
| Håndpillede rejer med ristet surdejsbrød, urtesalat & mayonnaise | 139,- |
| Hummerbisque med cognac, ny-røget kammusling, tomat, croutoner & dild | 125,- |
| Fiskehandlerens fiskefrikadeller, remoulade, rugbrød & citron | 110,- |
| Fish & Chips, sauce tartare & citron | 145,- |
| Dampede blåmuslinger, hvidvin, fløde, urter & citron (+ Pommes frites 35,-) | 165,- |
| Meunierestegt hel rødspætte, brunet smør, kapers & årstidens grønt | 189,- |
| Skaldyrstallerken, serveres med mayonnaise, citron & brød | 235,- |



SIDES

| | |
|--|------|
| Pommes frites med mayonnaise | 45,- |
| Ekstra dressing (Tatar sauce, Rémoulade, Mayonnaise) | 10,- |

DESSERTER

| | |
|----------------------------|-------|
| 3 danske oste | 130,- |
| 5 danske oste | 155,- |
| Dessert (spørg personalet) | 75,- |

FROKOST MENU

2 retter - 255,-

Køkkenet sammensætter menuen dagligt



Krenkerup Bryggeri

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Krenkerup 1367 | Lille 40 kr. / Stor 59 kr. |
| Krenkerup Classic | Lille 40 kr. / Stor 59 kr. |
| Krenkerup Guld | Stor 59 kr. |
| Krenkerup IPA | Stor 59 kr. |
| Krenkerup Hvede | Stor 59 kr. |
| Krenkerup Brown Ale | Stor 59 kr. |
| Krenkerup sæsonøl | Stor 59 kr. |

Kildevand fra Møn

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

Økologisk saft fra Møn

Hyldeblomst
Rabarber
Hindbær og lavendel med brus
Citronlemonade med brus

30 kr.

Drinks

| | |
|-----------------------------|---------|
| Gin og Tonic, ELG Gin No.1 | 85 kr. |
| Aperol Spritz | 85 kr. |
| Amager kaffe (Irish coffee) | 115 kr. |

Kaffe

Single 32 kr.
Dobbelt 40 kr.

Te

Spørg vores personale om udvalget

Lille Kande 32 kr.
Stor Kande 55 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.

RØDVIN

Abril, Spätburgunder Frucht (Baden, Tyskland)

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

76,- gl. 325,- fl.