



## Krenkerup Bryggeri

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Krenkerup 1367      |        |
| Krenkerup Classic   |        |
| Krenkerup Guld      |        |
| Krenkerup IPA       |        |
| Krenkerup Hvede     |        |
| Krenkerup Brown Ale | 45 kr. |

## Drinks

|               |         |
|---------------|---------|
| Gin og Tonic  | 85 kr.  |
| Aperol Spritz | 85 kr.  |
| Irish coffee  | 115 kr. |

## Økologisk saft fra Møn

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Hyldeblomst                  |        |
| Hindbær og lavendel med brus |        |
| Citronlemonade med brus      | 30 kr. |

## Sodavand

|                  |        |
|------------------|--------|
| Cola / Cola Zero | 33 kr. |
|------------------|--------|

## Kildevand fra Møn

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

## Kaffe

|         |        |
|---------|--------|
| Single  | 32 kr. |
| Dobbelt | 40 kr. |

## Te

|                                   |                            |
|-----------------------------------|----------------------------|
| Spørg vores personale om udvalget | Lille 32 kr. / Stor 55 kr. |
|-----------------------------------|----------------------------|



## MOUSSERENDE VIN

**Codorniu 1551, Cava Brut (Catalonien, Spanien)** 55.- gl. 245,- fl.  
Tør og crispy med flotte, fine bobler.

**Champagne Philippe Prié, Brut (Champagne, Frankrig)** 110.- gl. 550,- fl.  
Klassisk champagne med noter af hvid fersken og grønne æbler.

**Les Vignes Dieu, Bonnet-Ponson (Champagne, Frankrig)** 950,- fl.  
Sprød og spændstige med citrustoner, syrlige madæbler og eksotiske lyse frugter.

**Seconde Nature Premier Cru, Bonnet-Ponson (Champagne, Frankrig)** 995,- fl.  
Økologisk dyrket. Sprød og mineralsk med noter af modne æbler, syrlige bær og citrus.

**Nicolas Feuillatte, Brut - Blanc de Blancs, Champagne (Vintage, Chouilly)** 995,- fl.  
Fyldig, livlig, frisk med noter af havtorn, honning, pærer og citrus.

**Brut Zéro Odyssee Grand Cru, Arnaud Moreau (Champagne, Frankrig)** 1500,- fl.  
Smuk og gylden farve. Duft af gær og rugbrød, noter af abrikos, mango og pære. Brød/gær og pære går igen i smagen og kan lede tankerne i retningen af friskbagt surdejsbrød

## HVIDVIN

**M. Purato, Catarratto/Pinot Grigio (Sicilien, Italien)** 60,- gl. 254,- fl.  
Aromatisk halvtør vin på økologisk dyrkede druer.

**Villa Huesgen, Riesling by the glass, (Mosel, Tyskland)** 85.- gl. 330,- fl.  
Saftig, fin frugt kombineret med vibrerende og balanceret syre.

**Menade, Sauvignon Blanc, (Rueda, Spanien)** 75,- gl. 325,- fl.  
Byder på noter af stikkelsbær, grønne urter, citrusfrugter og mandarinskal.

**Santa Cristina, Zenato, Chardonnay, (Veneto, Italien)** 365,- fl.  
I duft og smag finder man Chardonnay-druers adelsmærker; tropiske frugter, nødder og smør.



**Maison Louis Jadot, Bourgogne Blanc, (Couvent des Jacobins, Bourgogne) 425,- fl.**  
Elegant med noter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig mere floralt.

**Riffel, Riesling Trocken, Binger Quarzit, (Rheinessen, Tyskland) 395 fl.**  
Økologisk riesling. Kompleks, med fine ferskennoter, strejf af solbærblade og mineralitet.

**Jean Pabiot, Pouilly-Fumé - Fines Caillottes, (Loire, Frankrig) 445,fl.**  
Fyldig, halvtør og med en fin balance mellem frugtsyre og frugt.

**Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis, (Bourgogne, Frankrig) 120,- gl. 565,- fl.**  
Frisk, aromatisk duft med nuancer af hvide ferskner.

**Henri Bourgeois, Sancerre, Les Baronnes (Loire, Frankrig) 565,- fl.**  
Frisk og frugtagtig bouquet, præget af modne frugter.

**Domaine J.A. Ferret, Pouilly-Fuissé, Bourgogne, (Mâconnais, Frankrig) 645,- fl.**  
Lang, krydret finish og perfekt vin til al slags fisk, skaldyr og ost.

**Maison Louis Jadot, Meursault, Bourgogne (Côte de Beaune, Frankrig) 995,- fl.**  
Aromatisk, intens og frugtig, med smidig tekstur og diskret hasselnød, let smørfedme og finessebåret lang, afstemt finish.

## ROSÉVIN

**Pretty Gorgeous rosé (Hérault, Frankrig) 55.- gl. 225,- fl.**  
Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.

**Purato, Rosé (Sicilien, Italien) 60.- gl. 254,- fl.**  
Vidunderlig, saftig og frugtflot rosé lavet på økologisk dyrkede druer.

**Château d'Esclans, Whispering Angel, (Côtes de Provence, Frankrig) 465,- fl.**  
Frisk, floral rosé med smag af hørjrøde jordbær, friske hindbær og lyse kirsebær.

# H3



## RØDVIN

**Abril, Økologisk Spätburgunder Frucht (Baden, Tyskland) 76,- gl. 325,- fl.**

Fine noter af kirsebær og blommer, med hint af fyrretræ og grønne urter.

**Zenato, Valpolicella Superiore, (Veneto, Italien) 375,- fl.**

Imponerende fylde og fedme, men holder sig dog til den elegante side.

**Domäne Wachau, Pinot Noir Reserve, (Wachau, Østrig) 585,-fl.**

Klassisk Pinot Noir, nuancer af sort peber, kirsebær, tobak, nelliker og jordbær.

## DESSERT OG PORTVIN

**Menade, Sauvignon Blanc - Dulce, (Rueda, Spanien) 70,- gl. 365,- fl.**

Bouqueten er aromatisk med noter af eksotiske frugter.

**Warre's, Otima 10 year Tawny, (Douro, Portugal) 85,- gl. 495,- fl.**

Bouquet af moden frugt. Delikat og blød smag med nuancer af nød, mandarin og abrikos.