

SMØRREBRØD

GLASPUSTERENS FAVORIT

*Smørstegt rødspættefilet – håndpillede rejer –
hjemmerørt citronmayonnaise*
115,-

STORE HÅNDPILLEDE REJER

*Rejer – hjemmerørt citronmayonnaise – krydderurter –
citron – hjemmebagt lyst brød*
115,-

VARMRØGET LAKS FRA VAGN P.

*Brud af varmrøget laks – løvstikkecreme –
syltet citron og fennikel*
115,-

PER LÜTKENS SILDEANRETNING, 3 SLAGS

*Mørk mummeølsild – hjemmelavet karrysild –
kryddersild – rå og syltede løg – kapers – æg*
155,-

ROSA ROASTBEEF

*Spejlæg – hjemmelavede ristede løg – BBQ –
friskskrabet peberrod – syltet agurk*
95,-

TORBEN JØRGENSENS NATMAD

*Leverpostej – pastrami – sky – rå løg –
hjemmesyltede rødbeder*
89,-

RUSTIK HØNSESALAT

Hønsesalat – stegte svampe – sprød bacon
89,-

RESTAURANT
HOLMEGAARD

LUNT OG GODT

VEGETAR

*Sprødt brød – lune stegte svampe i flødecreme –
tyttebær – Manchego*
129,-

BØRNESMØRREBRØD

Alle smørrebrød kan laves i børnestørrelse 1/2 pris

OSTE

OSTE & KOMPOT

*3 gode oste – figenkompot med portvin –
knækbrød – saltmandler*
95,-

STÆRK ELLER MILD OST

Stærk ost med rå løg og mørk rom
75,-
eller
Mild ost med peberfrugt
65,-

RESTAURANT
HOLMEGAARD

SØDT

HJEMMEBAGT ÆBLEKAGE

Æblekage med kanel – abrikos – cremefraiche
69,-

CHEESECAKE

Omvendt cheesecake – amarena kirsebær
69,-

CHOKOLADE

Chokolade til kaffen, 2 stk.
36,-

KRANSEKAGE

Kransekage til kaffen
36,-

DRIKKEVARER

ØL

Lille/stor fadøl 40/55,-
Økologisk Classic eller økologisk Pilsner
Lille/stor fadøl special 45/60,-
Mørk Mumme eller økologisk IPA
Specialøl flaske 65,-
Næstved Bryghus og Royal, se kort på bordet
Ølflaske 0 % alkohol 35,-
Alkoholfri

ALKOHOLFRI

Sodavand 30,-
Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Faxe Kondi Free/Miranda Appelsin/Miranda
Juice 30,-
Appelsin/Æble
Saft 30,-
Hyldeblomst/Rabarberbrus
Egekilde 25,-
Kildevand

VIN

Husets vin, glas 65,-
Husets vin, flaske 220,-
Mousserende vin, glas 73,-

ALKOHOL

Møn GT: Møn Gin/Møn Tonic 70,-
Møn snaps 40,-

KAFFE

Kaffe 30,-
Vælg mellem stempel- eller filterkaffe

HVIDVINE

VILLA WOLF, PINOT GRIS – HUSETS VIN, TYSKLAND

*En frisk frugtig hvidvin, som er fantastisk til
"alt godt fra havet" eller blot som aperitif*

220,- / 65,-

VILLA MARIA, SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND

*En frisk frugtig hvidvin med nuancer af citrus og hyldeblomst.
God til milde oste, skaldyr eller aperitif*

245,- / 70,-

ST. PEYRE, CHARDONNAY, FRANKRIG

*En dejlig frisk og frugtig Chardonnay.
Passer rigtig godt til salater, skaldyr og lyst kød*

275,-

SANCERRE, SAVIGNON BLANC, FRANKRIG

*Traditionel Sancerre med friske duftnoter og fyldig smag.
Passer godt til fisk, skaldyr og ost*

355,-

CHABLIS, CHARDONNAY, FRANKRIG

*En klassisk Chablis med en frisk, fyldig og lækker aroma og stil.
Passer godt til fisk og skaldyr*

375,-

RESTAURANT
HOLMEGAARD

RØDVINE

VILLA WOLF, PINOT NOIR – HUSETS VIN, TYSKLAND

*En frisk frugtig rødvin med nuancer af hindbær og jordbær.
God til det magre kød og smørrebrød*

220,- / 65,-

BON REMEDE, GRENACHE OG SYRAH, FRANKRIG

*En fyldig, frugtig rødvin med nuancer af solbær og brombær.
God til vildt og den røde bøf*

245,-

TEDESCHI, RIPASSO, VALPOLICELLA, ITALIEN

*En klassisk Ripasso med nuancer af kirsebær og appelsinskal.
God til oste, pasta og lette kødretter*

295,- / 85,-

HEARTLAND, SHIRAZ, AUSTRALIEN

*En fyldig rødvin med nuancer af solbær, brombær og et strejf af peber.
Perfekt til de fyldige retter*

285,-

MONTECASTRO, TEMPRANILLO OG CABERNET SAUVIGNON, RIBERA DEL DUERO, SPANIEN

*En fyldig spansk vin fra vinmageren bag Sissecks Hacienda Monesterio.
En vin, der bør nydes til den kraftige mad*

385,-

STERZA, AMARONE, VALPOLICELLA, ITALIEN

*En fyldig, frugtig Amarone med en dejlig duft af mørke kirsebær.
Super til bearnaise og store bøffer eller stærk ost*

425,-

RESTAURANT
HOLMEGAARD

ROSÉ

PELLEHAUT "HALVTØR" GASCOGNE, FRANKRIG

*En frisk frugtig rosé med nuancer af hindbær og jordbær.
Perfekt til aperitif og lettere kødretter*

220,-

PELLEHAUT, SØD, GASCOGNE, FRANKRIG

*En sød, frugtig rosé med nuancer af hindbær og jordbær.
Perfekt til aperitif og lettere kødretter*

245,-

DESSERTVINE

CHURCHILLS 10-ÅRS TAWNY, PORTUGAL

*Portvin med duft af figer, dadler, rosiner og nødder.
Perfekt til kaffen og de søde sager*

325,- / 40,-

TABALI, LATE HARVEST MUSCAT, CHILE

*Sent høstede muscatdruer med en sødme som de dyre Sauterner.
Perfekt til is og tærte*

225,- / 40,-

FREDERIKSDAL 2018, DANMARK (LOLLAND)

Passer perfekt til oste, desserter med bær og risalamande

325,- / 50,-