

## Smørrebrød

---

**Rødbederimmet laks**  
purløgsmayo - syltede  
rødløg - crumble - frissé  
125,-

**Kartoffel**  
nye kartofler - rygeost  
ristede løg - radise - karse  
95,-

**Hopballe Mølle-kylling**  
syltede svampe - asparges  
kartoffelchips  
105,-

**Gris**  
Duroc gris - ipa - æble  
svær - løg  
105,-

## Varm frokost

---

**Helstegt rødspætte**  
nye kartofler - kapers  
persille  
215,-

**Stegt helleflynder**  
porre - kærnemælk  
kørvel  
225,-

**Husets ravioli**  
brunet smør - urter  
185,-

**Hopballe Mølle-kylling**  
butterdej - sommergrønt  
Vesterhavsos  
215,-

**Tomat**  
tomater - sylt - straciattella  
basilikum - nødder  
165,-

## Sødt

---

**Bærtærte**  
75,-

**Dagens dessert**  
95,-

## Børn

---

**Paneret kylling**  
dagens kartoffel - dip  
89,-

## After hours

---

fra kl. 15:

**Husets Panini**  
75,-

## Kaffe & te

Emeyu te	45,-
Americano	45,-
Cappuccino	50,-
Café Latte	50,-
Cortado	35,-
Espresso	35,-
Chai Latte	50,-
Irish Coffee	85,-
Double shot	+5,-

## Vand

### Depanneur sodavand

Arancia (appelsin)	40,-
Arancia Rosa (blodappelsin)	40,-
Limonata (citronvand)	40,-

### Møn saft

Hyldeblomst	45,-
Rabarber	45,-

### NODA

Pink grapefruit	28,-
Ginger lemongrass	28,-
Mango passion	28,-

### Sodavand

Coca Cola *ikke øko	40,-
Cola Zero *ikke øko	40,-

### Vand m/u brus

pr. person	35,-
------------	------

Alle drikkevarer  
er økologiske\*



## Bobler

Glas / Flaske

Cava Bodegas Olcaviana "Ananto" - Spanien	75,- / 425,-
Champagne Robert Barbichon, Blanc des Noirs - Frankrig	895,-

## Hvidvin

Glas / Flaske

2022 Pinot blanc Paul Blanc, Alsace - Frankrig	425,-
2023 Sancerre, Dauny, Sauvignon Blanc, Loire - Frankrig	495,-
2021 Coudoulet de Beaucastel, Bourboulenc, Marsanne, Viognier, Rhone - Frankrig	695,-
2022 Arivi, Pecorino, Abruzzo - Italien	75,- / 365,-
2022 Poggiofondo, Vermentino, Toscana - Italien	95,- / 450,-
2022 Chop Chop Kaufmann, Riesling, Rheingau - Tyskland	95,- / 450,-
2022 Edelbauer, Grüner Veltliner - Østrig	485,-
2022 Chardonnay, W. Heinrich - Østrig	95,- / 450,-
2022 Soho, Sauvignon Blanc, Marlborough - New Zealand	95,- / 450,-

## Rosévin

Glas / Flaske

2022 Ch. Roubine, Cinsault, Provence - Frankrig	85,- / 395,-
2022 Poggio al Sole, Sangiovese, Toscana - Italien	75,- / 365,-

## Rødvin

Glas / Flaske

2020 Les 3 Village Ch. la Croix des Pins, Rhone - Frankrig	85,- / 395,-
2021 Gigondas les Dessous des Dentelle, Rhone - Frankrig	585,-
2020 Ch. Cantemerle 5. cru Haut Medoc - Frankrig	695,-
2021/22 Arivi, Montepulciano, Abruzzo - Italien	75,- / 365,-
2021 Dacapo, Barbera d'Asti, Piemonte - Italien	450,-
2020 Bodega Tomas Cusine, Garnacha, Tempranillo, Syrah, Costa del Segre - Spanien	85,- / 425,-
2020 Raywood, Cabernet Sauv. Central Coast - USA	425,-

NB. Ønskes andre vine eller en vinmenu tilpasset jeres menu, kommer vi gerne med et tilbud herpå.



## Øl

### Fadøl Depanneur 40 cl.

Bajeur Pilsner 5,0%

Solstrejf IPA 6,0%

58,-

### Flaskeøl Møn 33 cl.

Kong Asgers Hvede 4,7%

Dronning Fanes Brown Ale 5,3%

Stege Rød Klassik 5,0%

52,-

### Flaskeøl Møn 33 cl.

Alkoholfri

Magleby Klassik 0,5%

Damsholte IPA 0,5%

50,-

Udvalg af spiritus, likører og Avec: spørg tjeneren.

## Cocktails

### Aperol Spritz

95,-

### Little Rose

bærsirup - Malfygin  
Cointreau Toppes - Rose  
Lemonade  
110,-

### Rabarber Mojito

rørsukker - mynte - lime - rom  
rabarbersaft - danskvand  
110,-

### Gin Hazz

mangosirup - gin - Limonata  
(citronsodavand)  
110,-

Alle drikkevarer  
er økologiske

Alle cocktails fås i alkoholfri variationer.