

# Øl

<b>På Fad:</b>	Lille/Stor
Tuborg Classic	45,-/65,-
Lokal Pilsner fra Garagens Bryggeri	45,-/65,-
Sæsonens øl (spørg betjeningen)	45,-/65,-
 <b>Specialøl På Flaske:</b>	50 cl.
Erdinger Lys, Mørk eller Alkoholfri	65,-
Ale nr. 16	65,-
Hubertus Gold Label	65,-
 <b>Klosterbryggeriet</b>	
<b>Store:</b>	50 cl.
Skt. Søren Lys Ale, Kælderøl, Stout, Hamborgøl Bock, Non-Alkohol	65,-
 <b>Små:</b>	33 cl.
Hvede, Biere de Garde, Årsøl IPA, Oluf Kviter Brown Ale og Glutenfri Dubbel Ale	45,-
 <b>På Flaske:</b>	33 cl.
Hof, Grøn Tuborg, Guld Tuborg, Elephant, Nordic, Limfjords Porter	40,-

# Vin

## På Glas:

### Hvidvin:

Il Poggione, IT, Vermentino/Chardonnay	65,-
Markus Molitor, Tyskland, Riesling	70,-
Veramonte, Chile, Chardonnay	80,-
Elena Walch, Italien, Pinot Grigio	80,-
Lucien Crochet, Sancerre, Sauv. Blanc	95,-

### Rosé:

Reccia, Italien, Blend	65,-
Markus Molitor, Tyskland, Pinot Noir	80,-

### Rødvin:

Fratelli, Italien, Barbera d'Asti	65,-
Recchia, Italien, Gambarin Rosso	70,-
Anton Bauer, Østrig, Pinot Noir	80,-
Avalon Winery, USA, Zinfandel	85,-

### Mousserende:

Rocca dei Forti, Italien, Spumante	65,-
Baron Albert, Frankrig, Champagne	90,-

# Snaps

## Vores hjemmelavede snaps:

Rugbrød  
Løvsstikke  
Porse  
Kreuter  
Bøgeskud  
Æble på Eg

## De købte:

Rød Aalborg  
Linie Aquavit  
O. P. Anderson  
Aalborg Dild  
Aalborg Porse  
Gl. Riserva  
Gl. Opland

**Alle Snapse 3 cl. 45,-**

## Drikke uden alkohol

**Div. Sodavand:** 25 cl.  
Faxe Kondi, Coca-Cola, Zero, Squash, 35,-  
Lemon, Danskvand med el. uden citrus,

**Økologiske Italienske Sodavand:** 35 cl.  
Blodappelsin, Mandarin, Rød Grape eller 40,-  
Cedrata

**Saft:** 33cl.  
Hyldeblomstsaft 30,-  
Æblejuice fra Samsø 30,-  
Solbærsaft fra Samsø 30,-

Kande med vand 1 l. 25,-

## Frokost

### Sild på Skipperly:

Stegt sild i kryddermarinade rødløg og forårsløg	80,-
Gammeldags modnet hvid sild med karrysalat, løg, kapers og æg	80,-
Hjemmelavet kippers med pocheret æg, peberrod og friske forårsløg	80,-
Karrymarinerede sild med karrysalat, løg, kapers og æg	80,-
Dagens 2 Slags sild med tilbehør	150,-
Islandsk Matjes filet med creme fraiche, dild og nye kartofler	135,-
Skipperly's store sildebord; 5 slags sild med diverse tilbehør. min. 2 personer Til alle sild serveres der vores eget rugbrød, krydderfedt og smør	235,-

## Frokost

### Fra Havet:

Smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade, agurk og fennikel marineret i soldressing, vores rugbrød og smør	140,-
Håndpillede rejer på grillet sigtebrød, æggesalat, forårsløg, radiser og masser af krydderurter	160,-
Stjernesked med stegt og dampet fiskefilet, håndpillede rejer, majonæse, rød dressing på	170,-
Koldrøget laks på grillet sigtebrød, avocado, pocheret æg, feta, tomat og grøn salsa	150,-

## Frokost

### Det med Kød:

Røget roastbeef af Himmerlandskvæg, peberrod, øens små rødbeder og kartofler 145,-

Æggekage med saltet flæsk, tomater agurk, purløg, rugbrød, vores rødbeder og sennep min. 2 per. 140,-  
Pris pr. person

Lammedeller, rødbedesalat og lun kartoffelsalat 140,-

Gl. Ole med timiansky, radiser, rødløg og rom 80,-

### Børneretter 95,-

Pasta bolognese med grøntsagsstænger  
El.

Fiskefilet med remoulade og grøntsagsstænger

Is med bær 50,-

## Kaffe og Kage

### Kage:

Samsø æblekage med ribs gele og flødeskum 45,-

Sæsonens trifli, boghvedemakroner vaniljecreme 45,-

Fyldte Chokolader - 3 stk. 45,-

### Varme drikke:

Sort kaffe 25,-

Cappuccino, latte, espresso og lign. 40,-

The 30,-

Kakao med flødeskum 40,-

Irsk Kaffe 75,-

Skippers Grogg med kandispind og citronskal 75,-