

Øl

På Fad:

	Lille/Stor
Lokal Pilsner fra Garagens Bryggeri	45,-/65,-
Tuborg Classic	45,-/65,-
Sæsonens øl (Spørg betjenningen)	45,-/65,-

Specialøl På Flaske:

Erdinger - Lys/Mørk/Alkoholfri	50cl. 65,-
Ale nr. 16	50cl. 65,-
Hubertus Gold Label	50cl. 65,-
Little Valley Stout	50cl. 65,-
St. Bernardus Abt 12 Trappist	33cl. 45,-

Klosterbryggeriet

Store:	50 cl.
Skt. Søren Lys Ale, Kælderøl 2,7%, Hamborgøl Bock, Non-Alkohol	65,-
Små:	33 cl.
Hvede, Årsøl IPA, Oluf Kviter Brown Ale og Glutenfri Dubbel Ale	45,-

Alm. Flaskeøl:

	33 cl.
Hof, Grøn Tuborg, Guld Tuborg, Elefant, Heineken 0,0%, Limfjordsporter	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	95,-
Avalon Winery, USA, Zinfandel	85,-

Mousserende:

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

Snaps

Vores hjemmelavede snaps:

Spørg Betjeningen

De købte:

Rød Aalborg

Linie Aquavit

O. P. Anderson

Aalborg Dild

Aalborg Porse

Gl. Riserva

Gl. Opland

Alle Snapse 3 cl. 45,-

Saft og Sodavand

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,-
Brantevik sild med creme fraiche og løg.	80,-
Dagens 2 Slags sild med tilbehør	150,-
Skipperly's store sildebord; 5 slags sild med diverse tilbehør. min. 2 personer	235,- Pr. Pers.

Til alle sild serveres der vores eget rugbrød, krydderfedt og smør

Frokost

Fra Havet:

Smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade, agurk og fennikel marineret i soldressing, vores rugbrød og smør	140,-
Stjernesked med stegt og dampet fiskefilet, håndpillede rejer, mayonnaise, rød dressing på grillet sigtebrød	170,-
Koldrøget laks på grillet sigtebrød, avocado, pocheret æg, feta, tomat og grøn salsa	150,-

Frokost

Det med Kød:

Æggekage med saltet flæsk, tomater 140,-
agurk, purløg, rugbrød, vores rødbeder Pr. Pers
og sennep min. 2 per.

Lammedeller, rødbedesalat 140,-
og lun kartoffelsalat

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

Børneretter:

Pasta bolognese med grøntsagsstænger 95,-

Fiskefilet med remoulade, 95,-
grøntsagsstænger og rugbrød

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, Cortado og lign. 40,-

Espresso 30/40,-

The 30,-

Kakao med flødeskum 40,-

Irsk Kaffe 75,-

Skippers Grogg med kandispind og citronskal 75,-