



SAMSØ BADEHOTEL

ILSE MADE

FROKOST MENU



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT



SMØRREBRØD

ÆG-REJER-MAYO

LAKS-RYGEOST-RADISER.

ROASTBEEF-REMOULADE-LØG

KARTOFLER-BACON-KARSE

SILD-KARRY-LØG

Alle smørrebrød er med årstidens salat & smør ristede rugbrød.

PRISEN PR. STK. 85,- & 3 STK. 175,-

PLANKEN UD

3 STK. SMØRREBRØD, MED EN VALGFRI STOR ØL & SNAPS

260,-



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT



ØL, SODAVAND & SAFTE

FADØL

SPECIALØL FRA GARAGES BRYGGERIET PÅ SAMSO

VI HAR TO STØRRELSER MED 0,4 ELLER 0,6. TIL 50,- & 75,-

RUTE 2 - BÆLLE ØL – ØKOLOGISK PILSNER 4,6 %

En dejlig frisk økologisk pilsner Øl er det rigtige valg, hvis du kan lide den rigtige rene pilsnersmag .

RUTE 18 – CLASSIC – ØKOLOGISK LAGER 4,6 %

Garages bryggeriet bud på en Classic, det er en undergæret øl. Vi har brugt rigelige mængder af Munich og Vienna malt, som giver en dejlig rest sødme i øllet.

RUTE 8 - ØKOLOGISK WEISSBIER 4,8 %

Nyd hvedeøllet koldt i et højt glas skænket med skum på toppen. Det er den perfekte øl til lette sommerretter, ved grillen eller bare når du er lækkerthørstig

RUTE 11 – MØRK ØL – ØKOLOGISK BROWN ALE 5,8 %

Denne øl er en klassisk engelsk pub-ale, overgæret øl med smag fra chokolademalt og karamelmalt, hvor vi har arbejdet med bitterheden og fjernet lidt af denne – en let tilgængelig mørk øl, som passer perfekt til en god frokost

SODAVAND

I FLASKER MED 0,33 TIL 40,-

COCA COLA, PEPSI MAX, SQUASH, FAXE KONDI, SCHWEPPES LEMON

SAMSØ SAFTE

FRA SAMSO BÆR

DE KOMMER I FLASKE MED 0,5 TIL 60,-

STIKKELSBÆRSAFT

Blødhed, sødhed, syrlighed og friskhed udgør tonerne i melodien, og inden du er færdig med din svingom, er du blevet trakteret med både koldpresset elegance og aromatisk passion.

SOLBÆRSAFT

Det mørklilla bær er som en dametaske fuld af alt det bedste, vi kender fra sommeren; duften af blomster i aftenskumringen, en trilletter i det lune hø. Søde kys med havudsigt og forfriskende morgenregn.

RABARBERSAFT

Med en Samsø Rababerdrink i hånden bliver det ikke mere sommerligt! Rabarbernes skønne kombination af sødme og syre giver drikken en frisk og lækker smag.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT



LOKALE SNAPS

SAMSØ BÆR

Vi finder den allerstørste glæde og motivation ved at udnytte de råvarer, vi enten har omkring os, kan dyrke på vores marker eller finde i den samske natur. Derfor var det helt naturligt, at udvide med en snapsproduktion

ALLE SNAPS 0,3 TIL 45,-

FADLAGRET VALDNØDDESNAPS

Valnøddesnapsen har en rigtig god smag af nød, Smag af friskåbnede nødder med den lette bitterhed, som kun valnødden kan give "mild form for cognac". Denne særligt eksklusive valnøddesnaps har efterlagret på franske egetræsfade

HINDBÆRLIKØRSNAPS

De fuldmodne bær håndplukkes i juli-august. Likørsnapsen får en flot rød farve med en tydelig smag, duft og sødme. "Friske hindbær med stor frugtsødme. Let og fin alkohol.

FADLAGRET STRANDMALURT SNAPS

Malurtsnapsen er lagret på et letrøget fransk egetræsfad. Fadets røg og sødme giver den bitre og markante urt en skøn afrunding. Samsø Strandmalurt Fadlagret passer godt til sild, kødpålæg og som digestif ovenpå et solidt måltid.

DEN GLADE MANDS SNAPSKY

"Den Glade Mands Hus" står et stort egetræ i Brundby, som har givet noget af sin saft og kraft til denne snaps. Eller "snapsky", som vi har valgt at kalde den. For snapsen har lagret i en whiskytonde fra Stauning Whisky i 18 måneder. Tiden i tønden har givet snapsen en aromatisk, letrøget smag og en smuk, let gylden farve.

ÆBLESNAPS

Æblesnapsen er trukket på de lækreste pigeonæbler, der dyrkes i Alstrup. Snapsen har en dejlig smag af æbler, og er egner sig godt til f.eks. stegt sild, røget dyrevildt og ost. Æblesmagen gør også snapsen til en oplagt drinkmikser.



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT