



SAMSØ BADEHOTEL

ILSE MADE

## FROKOST MENU

Fra kl. 12:00-14:30



KGL. HOFLEVERANDØR

KJÆR & SOMMERFELDT





## SMØRREBRØD

KARTOFLER - BACON - TOMAT

FISKEFILET - REMOULADE - CITRON

ÆG - REJER - MAYO

SILD - KARRY - LØG

FLÆSKESTEG - RØDKÅL - APPELSIN

ROASTBEEF - SPRØDE LØG - AGURK

---

Alle vores smørrebrød serveres med smørristede rugbrød & årstidens salat

PRISEN PR. STK. 80,- / 3 STK. 190,-

---

## PLANKEN UD

3 STK. SMØRREBRØD  
+ EN VALGFRI STOR ØL & SNAPS

---

275,-

## BØRNEMENU

### RØDSPÆTTEFILET

Rødspættefilet med pommes, remoulade, citron & grønt.

115,-

### LASAGNE

Lasagne med ost, ketchup & grønsagsstave.

105,-

### PIZZA

Pizza med skinke & ost & grønsagstave.

105,-



## COW BURGER

Dansk oksekød fra himmelandskvæg 200g Øko, med surdejsbolle, smeltet Vesterhavs ost fra unika, dry syltet agurker, rørt chili mayonnaise, hjemme lavet tomat chutney, sprød bacon, løg, tomater & årstidens salat.

Serveres med smørristede samsø kartofler med mayonnaise & ketchup

**210,-**

## CHICKEN SANDWICH

Krydret Hopballe mølle kylling bryst Øko med focacciabrød vendt i rosmarin, hjemmerørt pesto, sprød bacon, frisk zittauerløg, mørke kalamata oliven, soltørret tomater & urtecreme vendt med feta, bøftomater & årstidens salat.

Serveres med smørristede samsø kartofler med mayonnaise & ketchup

**210,-**

## STORE FYLDTE CROSSAINTER MED SKALDDYR ELLER FUGL

Håndpillede rejer vendt med en hjemmelavet dressing af dild, mayo, citron, creme fraiche & honning, hjemmesyltet hvide asparges, årstidens grønne salat, cherry tomater & karse.

Hopballe mølle kylling hel kylling Øko. vendt med rørt mayonnaise, rød peber, løg, Syltige grønne æbler, bladselleri, sprød bacon, ærteskud, årstidens grønne salat & frisk presset limesaft.

**1 STK. FOR 125,- / BEGGE FOR 175,-**

## FISKEDUNSER

Hjemmelavet fiske deller 3 stk. med et twist hertil kogte Samsø kartofler vendt med smør & persille smørsauce med kapers & dild, remoulade, citron & smør ristede rugbrød.

**165,-**

## DET VEGETARISKE VALG

Hertil kogte Samsø kartofler vendt med smør & persille. Smørsauce med kapers & dild, vegansk remoulade, citron & smør ristede rugbrød.

**165,-**

*Nye Samsø kartofler sæson slut maj til midt september.*



# ØL, SODAVAND

## FADØL

SPECIALØL FRA GARAGES BRYGGERIET PÅ SAMSO

**VI HAR TO STØRRELSER MED  
0,4 ELLER 0,6. TIL 60,- & 85,-**

### **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 lækkertørstig

### **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,  
SCHWEPPE LEMON**



# SAFTE

SAMSØ SAFTE

FRA SAMSØ 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 aftenslumringen, 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.



# 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 tonden 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.

