

SKIPPERLY MENU

Aften kl. 18-20:30

SKIPPERLYS SIGNATUR MÅLTID

3 gode retter kr. 495

Vinmenu kr. 405

Bisserup ørred, hvide asparges, sprødt brød, kold muslingecreme & Vejrø salater
Fasanschnitzel, ærter, fasansky, syrlig japansk pileurt & nye kartofler
Vores rødgrød med honning fra Bi Bos stader

FESTMÅLTID

3 retter kr. 525

Vinmenu kr. 475

Stegt lokal fisk, stuede strandurter, muslinger & muslingecreme
Sommerbuk, nye løg fra haven, nye ærter, grønne tomater fra drivhuset og dyresky
Vejrøs rabarberdessert, frossen kærnemælk & rabarbergranité

5 retter kr. 685

Vinmenu kr. 515

Fjordrejer fra Guldborg, blæksprutte & fermenteret aspargessauce
Stegt lokal fisk, stuede strandurter, muslinger & muslingecreme
Sprødt hønseæg, ærter, spinat, ramsløg & fermenteret svampesauce
Sommerbuk, nye løg fra haven, nye ærter, grønne tomater fra drivhuset og dyresky
Vejrøs rabarberdessert, frossen kærnemælk & rabarbergranité

DRIKKE

KAFFE, ØL & VAND

- Friskbrygget kaffe fra Coffee Collective kr. 35
- Te fra Emeyu kr. 30
- Krenkerup Fadøl Guld, Classic eller IPA kr. 45 / 75
- Vejrøvand med og uden brus kr. 15 / 25
- Most fra Møn Bryghus kr. 40
- Sodavand fra Ørbæk Bryggeri kr. 40
- Cider fra Kernegaarden kr. 75

MOUSSERENDE

- Corpinnat 2019, Castellroig kr. 125 / 395
- Champagne Brut Blanc de Blancs, Pierre Moncuit kr. 160 / 675
- Rosé Champagne Brut, André Clouet kr. 650
- Champagne Brut, Pol Roger kr. 750

HVIDVINE

- Verdicchio di Matelica 2020, Borgo Paglianetto kr. 350
- Riesling Trocken 2021, Würtzberg Saar kr. 85 / 375
- Sancerre 2021, Domaine Reverdy kr. 100 / 475
- Chardonnay 2019, Chalk Hill, Sonoma Coast kr. 110 / 495
- Chablis 2019, Carenne et Jean-Pierre Grossot kr. 595
- Bourgogne Blanc 2020, Domaine Jessiaume kr. 625

ROSÉVINE

- Côtes de Provence 2021, Saint Max kr. 85 / 375
- Côtes de Provence Cru Classé 2021, Château Saint-Maur kr. 450

RØDVINE

- Spätburgunder Trocken 2019, Gies-Düppel kr. 375
- Chianti Classico 2019, Badia a Coltibuono kr. 95 / 450
- Langhe Nebbiolo, Paolo Scavino, Castiglione Falletto kr. 110 / 525
- Cabernet Sauvignon 2019, Sebastiani, Alexander Valley kr. 135 / 650
- Côtes du Rhône Coudoulet de Beaucastel 2019, Château Beaucastel kr. 595
- Rioja 2018, Macan Clasico, Rothschild & Vega Sicilia kr. 750
- Pinot Noir The Bohan Dillon, Hirsch Vineyards kr. 795