

# SKIPPERLY MENU

FROKOST kl. 12-14

*Alle vores madder serveres på hjemmebagt rugbrød og gammeldags kærnet smør.  
Vi anbefaler 2-3 stykker pr. mand.*

## SKIPPERLYS SMØRREBRØD

Fjordrejer fra Guldborgsund, hvide asparges & dild kr. 165

Stegt fladfisk, vores remoulade & øens sprøde salater kr. 135

“Sol over Vejrø” varmrøget ørred, løgringe & radiser, confiteret æggeblomme kr. 135

Maries nye kartofler, løvstikkemayonnaise, sprød bacon & purløg kr. 125

Tatar af okse, ramsløg, chili & sprøde løg kr. 145

Fasansalat, sprød bacon, bitre salater & syltede løg kr. 140

## OST & DESSERT

Tre oste med tilbehør kr. 155

Vejrø rødgrød, fløde, sprød havre og skovmærke kr. 130

# 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