

Møllesøen drikkekart

Specialøl fra Bryghuset Møn

Bemærk - For at bevare øllenes fine smagsmønstre er øllene ufiltrerede og upasteuriserede. Hermed kan der opstå en smule uskadeligt bundfald.

Pris

Dronning Fanes Brown Ale (økologisk), 33 cl

Hun gav navn til den berømte kirke på Vestmøn, og allerede for flere tusind år siden bryggede hendes hof øl. Det er en mørk engelskinspireret ale med bløde noter af nødder, frugt og malt og flot tæt nøddebrunt skum. *Specielt god til stege- og simreretter.*



65 kr.

Kong Asgers Hvede (økologisk), 33 cl

Man ved kun om kong Asger, at han blev begravet i en af Danmarks største jættestuer på Vestmøn. Med denne øl kan du nyde en skøn frisk hvedeøl, sommergul og med hvidt skum, der passer perfekt til en varm dag. *Specielt god til fisk og lyst kød.*



65 kr.

Klintholm India Pale Ale (økologisk), 33 cl

Til Klintekongens rige hører Klintholm, der indtil for få år siden havde sit eget slot. Ved Østersøen ligger den smukke strand og havn. Øllen er en bitter og velafbalanceret IPA, hvor smag og aroma fra citrushumle byder på en dejlig frisk oplevelse. *Specielt god til fisk, lyst kød og frokost.*



65 kr.

Hårbølle honning porter, 33 cl

Med udgik fra Grønjægers Høj ligger Hårbølle smukt imellem skov og strand. Godt håndværk fra bier, og brygmester, har skabt denne dejlige porter. Honning fra sommermarkerne på Møn giver en fantastisk dybde og sødme. *Specielt god til ost og desserter.*



65 kr.

Sommerspirets lakrids Stout, 33 cl

Opkaldt efter sommerspiret på Møns klint - den tårnhøje kridtformation, der styrtede i havet i 1988. Som kontrast til det hvide kridt er denne øl dybsort. Men smagen er let og man aner en tone af chokolade sammen med den ægte lakrids *Specielt god til desserter og blåskimmelost.*



65 kr.

Alkohol frie øl

Damsholte India Pale Ale (økologisk), 33 cl

Højt oppe på den lille gulkalkede kirke, i landsbyen Damsholte, knejser den flotteste løgkuppel. Det er en frisk og velafbalanceret India Pale Ale, der med aroma fra humle giver en dejlig smagsoplevelse. *Specielt god til krydrede retter, og det asiatiske køkken.*



65 kr.

Magleby Klassik (økologisk), 33 cl

På Østmøn ligger middelalderbyen Magleby, der med den flotte restaurerede rytterskole og fredede præstegård, ligger i den smukke natur blandt stendysser i Klintekongens land. *Danskernes fortrukne øl - klassik*



65 kr.

Keldby Brown Ale (økologisk), 33 cl

Den alkoholfrie Brown Ale går ligeledes godt til stege- og simreretter.



65 kr.



Restaurant Møllesøen - ved Hopballe Mølle
Hopballevej 56 · 7300 Jelling · Tlf. 75 85 32 56
Moellesoen.dk · restaurant@hopballe.dk

Møllesøen drikkekart

Kolde drikke

Pris

Fadøl:

30 cl

40 cl

Royal Pilsner

55 kr.

65 kr.

Royal Classic

55 kr.

65 kr.

Møns sæsonøl

65 kr.

75 kr.

Pris

Hopballe øl, 50 cl:

Hopballe Pilsner, Hopballe Brown Ale

75 kr.

Flaske øl, 33 cl:

Royal Pilsner, Royal Classic, Heineken 0,0

45 kr.

Sodavand, 30 cl:

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Faxe Kondi,
Faxe Kondi 0 kalorier, Faxe Kondi Appelsin 0 kalorier.

39 kr.

Økologiske safter fra Bryghuset Møn, 27.5 cl:

Hyldeblomst, jordbær, solbær, rabarber, æble.

50 kr.

Danskvand, 30 cl:

Egekilde, Egekilde citrus

39 kr.

Varme drikke

Pris

Kaffe:

Filter kaffe

49 kr.

Cappuccino

59 kr.

Caffé latte

59 kr.

Caffé macchiato

59 kr.

Espresso

39 kr.

Dobbelt Espresso

45 kr.

Te:

Grøn te med kvæde

49 kr.

Lakrids te

49 kr.

Frugt te

49 kr.

Urtete

49 kr.

Earl Grey te

49 kr.

Hvid te med fersken

49 kr.

Chai te

49 kr.

Sæson te

49 kr.

Kakao:

Varm kakao m./u. flødeskum

49 kr.



Restaurant Møllesøen - ved Hopballe Mølle
Hopballevej 56 · 7300 Jelling · Tlf. 75 85 32 56
Moellesoeen.dk · restaurant@hopballe.dk

Møllesøen vinkort

	Glas pris	Flaske pris
Hvidvin:		
Rietmann , Østrig 🇦🇹, <i>Grüner Veltliner</i> <i>Klassisk og let drikkelig, god at nyde til maden eller nyde alene.</i>	75 kr.	309 kr.
Merindah , Australien 🇦🇺, <i>Chardonnay</i> <i>Halvtør hvidvin, karakteriseret af abrikoser og æbler i smag og duft, let nøddeagtig.</i>	75 kr.	309 kr.
Dachs , Tyskland 🇩🇪, <i>Riesling</i> <i>Frisk, saftig hvidvin, fyldt med sprød riesling-frugt.</i>	85 kr.	349 kr.
Martery , Frankrig 🇫🇷, <i>Chardonnay</i> <i>Tør, fyldig i smag, frugtrig aroma og god vin allround.</i>		395 kr.
Nik Weis , Tyskland 🇩🇪, <i>Riesling</i> <i>Skøn harmoni mellem frugtsyre & sødme, god til fjerkræ og fisk.</i>		550 kr.
3 Wooly Sheep , New Zealand 🇳🇿, <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Tør og lettere frugtrig, god vin til skaldyr og mad med citrus.</i>		595 kr.
Rosevin:		
Tebaldo , Italien 🇮🇹, <i>Negroamaro, Merlot & Montepulciano</i> <i>Let og læskende rosevin og med indbydende frugtrig bouquet.</i>	75 kr.	350 kr.
Folie d'Inès Rosé , Frankrig 🇫🇷, <i>Grenache</i> <i>Har en flot laksefarve, indbydende noter af bær. Perfekt til fisk og skaldyr.</i>		410 kr.
Rødvin:		
Poco Sueño , Chile 🇨🇱, <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Frugtrig og fyldig vin, med smag af solmodne bær.</i>	75 kr.	309 kr.
Butchers cut , Argentina 🇦🇷, <i>Malbec</i> <i>Intens og kraftig rødvin i flot balance.</i>	75 kr.	309 kr.
Dachs , Tyskland 🇩🇪, <i>Pinot Noir</i> <i>Delikat struktur, frisk syre og livlig eftersmag, indeholder et burgundisk præg.</i>	85 kr.	349 kr.
Alasia , Italien 🇮🇹, <i>Barbera</i> <i>Smagen er fyldig. Vinen har en livlig, frisk syre og bløde tanniner.</i>		390 kr.
Fontella , Italien 🇮🇹, <i>Sangiovese & Canaiolo</i> <i>Rødvin med dejlige klassiske aromaer, medium fylde. God allround rødvin.</i>		469 kr.
Bodegas Tempore , Spanien 🇪🇸, <i>Garnacha & Tempranillo</i> <i>Rødvinen har en medium fyldig smag med harmoniske tanniner.</i>		355 kr.



Restaurant Møllesøen - ved Hopballe Mølle
Hopballevej 56 · 7300 Jelling · Tlf. 75 85 32 56
Moellesoeen.dk · restaurant@hopballe.dk

Møllesøen drikkekart

	Pris	
	2 cl	4 cl
Spiritus:		
Vodka, Rom, Gin	35 kr.	45 kr.
Luksus gin:		
Hopballe Gin	55 kr.	65 kr.
Snaps:		
Diverse snaps	35 kr.	45 kr.
Bitter:		
Enkelt, gl. dansk, Jægermeister	35 kr.	45 kr.
Cognac:		
Sort Renault	55 kr.	65 kr.
Baileys	45 kr.	55 kr.
Portvin	45 kr.	55 kr.
Diverse spritz		
Aperol	110 kr.	



Restaurant Møllesøen - ved Hopballe Mølle
Hopballevej 56 · 7300 Jelling · Tlf. 75 85 32 56
Moellesoeen.dk · restaurant@hopballe.dk