

## Møllesøens Drikkekort

### Kolde drikke

	30 cl	40 cl
<b>Fadøl:</b>		
Royal Pilsner	55 kr.	65 kr.
Royal Classic	55 kr.	65 kr.
Møns sæsonøl	65 kr.	75 kr.

### Pris

### Flaske øl, 33 cl:

Royal Pilsner, Royal Classic, Heineken o,o 45 kr.

### Hopballe øl 50 cl:

Pilsner, Brown ale 75 kr.

### Sodavand 25 cl:

Pepsi, Pepsi Max, Mirinda Lemon, Faxe Kondi, Faxe Kondi 0 kalorier, Faxe Kondi Appelsin 0 kalorier 39 kr.

### Saft 27,5 cl:

Hyldeblomst, jordbær, solbær, rabarber, æble 50 kr.

### Danskvand 25 cl:

Egekilde, Egekilde citrus 39 kr.

### Varme drikke

#### Kaffe: Pris

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.

#### Kakao:

Varm kakao m. /u. flødeskum	49 kr.
-----------------------------	--------



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

# Møllesøens Drikkekort

## Specialøl fra bryghuset Møn

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

### 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 simrere*



Pris

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 udikig fra Grønvejers Høj ligger Hårbølle smukt imellem skov og strand. Godt håndværk fra bier, og brygmester, har skabt denne dejlige porter. Honning fra sommermarkerne på Møngiver 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 blå rnhøje 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.

## Alkoholfrie 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, dermed aroma fra humle giver en dejlig smagsoplevelse.



65 kr.

### Mangleby Klassisk (økologisk), 33 cl

På Østmøn ligger middelalderbyen Mangleby, der med den flotte restaurerede rytterskole og fredede præstegård, ligger i den smukke natur blandt stendysser i Klintekongens land. Det er danskernes foretrukne øl - klassik.



65 kr.

### Keldby Brown Ale (økologisk), 33 cl

Den alkoholfrie Brown Ale går r ligeledes godt til stege- og simrere



65 kr.



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

# Møllesøens Vinkort

	Glas Pris	Flaske Pris
<b>Hvidvin</b>		
<b>Rietmann</b> , Østrig 🇦🇹, <i>Grüner Veltliner</i> <i>Klassiske og let drikkelig, god at nyde til maden eller nyde alene.</i>	75 kr.	309 kr.
<b>Merindah</b> , Australien 🇦🇺, <i>Chardonnay</i> <i>Halvtør hvidvin, karakteriseret af abrikoser og æbler i smag og duft, let nøddeagtig.</i>	75 kr.	309 kr.
<b>Dachs</b> , Tyskland 🇩🇪, <i>Riesling</i> <i>Frisk, saftig hvidvin, fyldt med sprød riesling-frugt.</i>	85 kr.	349 kr.
<b>Martery</b> , Frankrig 🇫🇷, <i>chardonnay</i> <i>Tør, fyldig i smag, frugtrig aroma og god vin allround.</i>		395 kr.
<b>Nik Weis</b> , Tyskland 🇩🇪, <i>Riesling</i> <i>Skøn harmoni mellem frugtsyre &amp; sødme, god til fjerkræ og fisk.</i>		550 kr.
<b>3 Wooly Sheep</b> , New Zealand 🇳🇿, <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Tør og lettere frugtrig, god vin til skaldyr og mad med citrus.</i>		595 kr.
<b>Rosévin:</b>		
<b>Tebaldo</b> , Italien 🇮🇹, <i>Negroamero, Merlot &amp; Montepulciano</i> <i>Let og læskende rosévin og med indbydende frugtrig bouquet.</i>	75 kr.	350 kr.
<b>Folie d'Inés Rosé</b> , Frankrig 🇫🇷, <i>Grenache</i> <i>Har en flot laksefarve, indbydende noter af bær. Perfekt til fisk og skaldyr</i>		410 kr.
<b>Rødvin</b>		
<b>Poco Sueño</b> , Chile 🇧🇮, <i>Carbernet sawigon</i> <i>Frugtrig og fyldig vin, med smag af solmodne bær.</i>	75 kr.	309 kr.
<b>Butchers cut</b> , Argentina 🇦🇷, <i>Malbec</i> <i>Intens og kraftig rødvin i flot balance.</i>	75 kr.	309 kr.
<b>Dachs</b> , Tyskland, <i>Pinot Noir</i> <i>Delikat struktur, frisk syre og livlig eftersmag, indeholder et burgundisk præg.</i>	85 kr.	349 kr.
<b>Alasia</b> , Italien 🇮🇹, <i>Barbera</i> <i>Smagen er fyldig. Vinen har en livlig, frisk syre og bløde tanniner</i>		390 kr.
<b>Fontella</b> , Italien 🇮🇹, <i>sangiovese &amp; Canaiolo</i> <i>En rødvin med dejlig klassiske aromer, medium fylde. God allround rødvin</i>		469 kr.
<b>Bodegas Tempore</b> , Spanien 🇪🇸, <i>Granacha &amp; 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  
moellesoen.dk · restaurant@hopballe.dk

# Møllesøens Drikkekort

Pris

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



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