

## BOBLER

### Covidés Cava Semi Seco

Flot, lys gylden farve, fin og kraftfuld duft af blomster og honning, perlende frisk og fyldig smag (Spanien). **Kr. 255,-**

### Corte Adami Spumante Brut

Duft og smag af tropiske frugter, frisk smag (Italien). **Kr. 265,-**

## HVIDE VINE

### SKIBETS VIN: Corte Adami "Cimalta" Soave - Garganega

Unik karakter, noter af blomster og citrusfrugter, fin mineralitet, lang eftersmag. (Italien) **Kr. 260,-** (1/1 fl.) / **140,-** (1/2 fl.) / **60,-** (gl.)

### Klein Constantia - Sauvignon Blanc

En vin med flot karakter, klar, gylden farve, intens duft af fersken, figer og tropiske frugter, frisk men samtidig fyldig (Sydafrika) **Kr. 359,-**

### Kendall Jackson - Chardonnay

En harmonisk og frisk hvidvin med en delikat duft af mango, papaya, ananas, citron og lime. Cremet, fyldig, men samtidig tør og blød smag af tropiske frugter (USA) **Kr. 399,-**

### Domaine Rieffé Riesling

Elegant og fornem, med delikat frugtig duft, strejf af blomster og citrusfrugt, pragtfuld frisk og tør druesmag samt en lang og velafbalanceret eftersmag (Frankrig). **Kr. 359,-**

## ROSÉVINE

### Mesta Tempranillo Rosé

Flot vin med lys jordbær rød farve, intens, frisk frugtduft, noter af jordbær, hindbær og blomster (Spanien). **Kr. 260,-** (1/1 fl.) / **140,-** (1/2 fl.) / **60,-** (gl.)

### Corte Adami - SenzaFine Rosato

Frisk rosé med duft af roser samt noter af hindbær og jordbær (Italien). **Kr. 275,-**

## RØDE VINE

### SKIBETS VIN: Corte Adami Valpolicella Superiore - Corvina

Duft af modne frugter som jordbær, hindbær, samt blåbær, toner af egetræ og peber (Italien). **Kr. 260,-** (1/1 fl.) / **140,-** (1/2 fl.) / **60,-** (gl.)

### American Wings Zinfandel

Fyldig med flot rød farve, delikat duft, frugtetsmag af sorte kirsebær, og mørk chokolade med noter af peber og lakrids (USA) **Kr. 299,-**

### Plan des Moines Cotes du Rhone La Borde - Grenache

Klassisk sydlig Rhone-vin med duft og smag af røde bær og blomme. Smagen er fyldig og frugtig (Frankrig). **Kr. 299,-**

### Corte Adami Ripasso - Corvina

Særdeles frugtig og samtidig frisk i sit udtryk. Bløde tanniner. Kirsebær, jordbær og hindbær dominerer i duft og smag (Italien). **Kr. 325,-**

### K.J.Molitor Hattenheimer Spätburgunder 2014 - Pinot Noir

Fadnoter og solbær samt kirsebær, mokka og karamel (Tyskland). **Kr. 335,-**

### Corte Adami Amarone Della Valpolicella

Kraftfuld, delikat og yndefuld. Overrasker med sin ekstreme elegance. En vin som er overbevisende frugttagtig med krydrede, søde og dybe bær-noter (Italien). **Kr. 499,-**



## DESSERTVINE

### Østergaard Vingaard 'Cryo'

Dessertvin baseret på danske æbler. Æblerne presses hvorefter mosten fryses. Det frosne vand filtreres fra, og der laves herefter vin på den koncentrerede æblemest. Sød, kompleks og virkelig en dessertvin i verdensklasse (Danmark). **Kr. 325,-** (1/2 fl.)

### Quinta da Aqua Alta Fine Tawny 4 cl.

Fodtrampet. Blandet af 5 - 10 år gamle portioner. Sødlig, frisk og elegant portvin (Portugal). **Kr. 60,-**

### Corte Adami, Recioto de Soave

Intensitet og finesse, smag og duft af honning, tørrede abrikoser, blomster og karamel (Italien). **Kr. 399,-** (1/2 fl.)

## ØKOLOGISKE / VEGANSKE VINE

### HVID: Bodega de Pinoso,

**D.O. Alicante, Vergel Blanco, 2014**

Sauvignon Blanc og den spanske Airén-drue. Årgang 2017 fik meget sol, og det har givet vinen en snert af sødme (Spanien). **Kr. 285,-**

### ROSÉ: Bodega de Pinoso,

**D.O. Alicante, Vergel Rosado 2016**

Masser af personlighed, flot krop, elegance og friskhed. Lavet på 100% Monstrell, lys i farven. En nuanceret rosévin der går fint med alt godt fra havet (Spanien). **Kr. 285,-**

### RØD: Bodega de Pinoso,

**D.O. Alicante, Vergel Tinto 2016**

Guldmedalje i Mundus Vini 2017. Enestående kombination af Monastrell, Alicante Bousquet og Merlot. Ingen fadlagring, men virkelig en elegant, kraftfuld og harmonisk vin (Spanien). **Kr. 285,-**

## ALKOHOLFRI VIN

God smagfuld alkoholfri hvid- og rødvin (Tyskland). **Kr. 190,-**

## ØL · VAND · KAFFE · AVEC

### Isvand

Med eller uden brus **Kr. 25,-**

### Hornbeer 0,4 l

Godt Øl pilsner 4,6% **Kr. 60,-**

Weissbeer 4,8% **Kr. 60,-**

Red Cow 5,7% **Kr. 60,-**

### Alkoholfri øl

Hvedeøl eller pilsner **Kr. 45,-**

### Snaps 4 cl

OP Andersson,  
Gylden eller Klar  
Ålborg Dild

**Kr. 38,-**

### Kaffe / The

Kaffe (stempelkande) **Kr. 40,-**

The (løs the) **Kr. 40,-**

Irsk Kaffe **Kr. 60,-**

Avec til Kaffen **Kr. 45,-**

Sødt til kaffen **Kr. 30,-**

### Sodavand 0,25/0,50 l

Coca Cola/Cola Zero

Fanta/Sport/Lemon

Hydeblomst, Æble/Appelsin

Juice **Kr. 30,-/55,-**



M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



## FROKOSTMENU

### FROKOSTANRETNING

#### Tallerken anrettet med

Modnet marineret høstsild løg & kapers.  
Serveres med hjemmelavet karrysalat

Lun Sagafjord fiskefrikadelle med  
røget laks & grov remoulade.

Gammeldags hønsesalat med bacontern og karse.

Skiver af rosastegt ungdyrfilet af Freygaard kvæg.  
Hertil peberrodscreme & syltet rødløg.

Økologisk bric m/nødder, bær & grønt.

Serveres med friskbagt brød & smør.

**Kr. 199,- pr. couvert**

Eller

### SAGAFJORDS FROKOSTSALAT

Salat af friske lokalt dyrkede råvarer, bl.a.  
grønne asparges, nye kartofler, friske rødder,  
nye ærter, spæd salat og tang vendt i olivenolie og  
ristede græskarkerner.

#### Vælg mellem topping af

Blomkåls-sliders med urter (vegansk).  
eller

Stegt unghanebryst fra Hopballemølle,  
sprød tang og karrydressing  
smagt til med æblesaft.

Serveres med friskbagt brød.

**Kr. 145,- pr. couvert**



## KAGE

Kagetallerken med 3 slags søde lækkerier,  
udvalgt af kokken.

Hertil Kaffe/The ad libitum.

**Kr. 99,- pr. couvert**

Serveres kun på vores kaffekage sejlads.

## AFTENMENU

### STARTER

#### Fjordtapas-tallerken

Skiver af fjordskinke fra Holbæk  
på salat af melon og grønne asparges.

Håndpillede rejer anrettet med  
sushiristern, tilsmagt med wasabi tangrogn.

Mousse af varmrøget laksefilet, rørt med creme fraiche og  
limepeber, toppet med tørret kornblomst.

### HOVEDRETTER

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenservert).

#### Dansk hanebryst

farseret med svampe, løg og frisk basilikum.  
Sauteret sommergrønt, kartoffelterrine  
og hvidvinssauce tilsmagt med fløde og rødbede.

#### Sagafjord steak + kr. 40,-

Skåret af fineste krogmodnede ungdyr, udvalgt til Sagafjord.  
Serveres med vores berømte Sagafjordsauce tilsmagt med  
trøffel. Sauteret sommergrønt og nye stegte kartofler.

#### Blomkåls-sliders (vegansk)

Blomkåls-sliders, lagt sammen med med sauteret grønt, til-  
smagt med friske urter, anrettet på tang-fettucine, små bagte  
tomater og kokossauce smagt til med baobab pulver.

### DESSERT

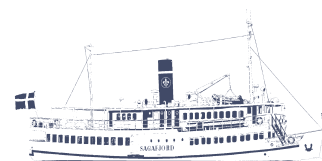
#### Desserttallerken anrettet med

Belgisk Baby chokoladekage toppet m/chokolademousse.

Panna Cotta med jordbærsalat, drysset med hasselnød.

Citronfromage med karamelliseret mælk og bagt hvid chokolade.

**Kr. 325,- pr. couvert**



M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



# 2 retters menu til de små matroser

Strimler af stegt kyllingebryst  
fra Hopballemlølle

eller

Lille grillet bøf af oksefilet  
med gnavegrønt, stegte kartofler og rødbedeketchup.

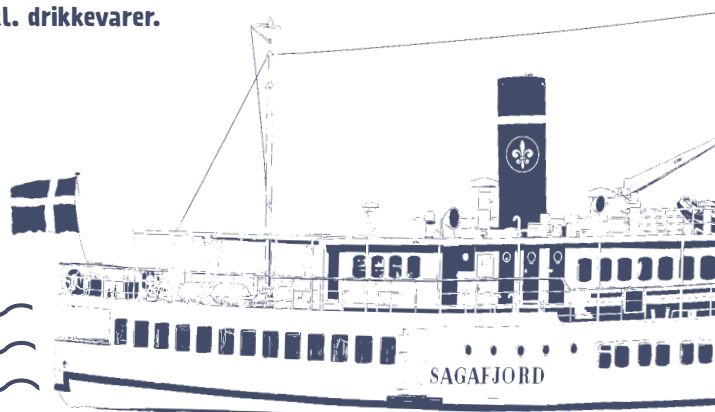
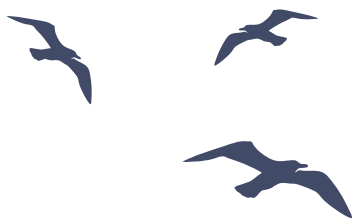
&

Piratpost Dessert.  
Pandekage flaskepost m/hjemmelavet chokoladecreme,  
vaniljeis & sørøvermønter.

**Kr. 110,-**

Samme menu som de voksne  
Pris pr. barn under 10 år: ½ pris.

Priser er ekskl. drikkevarer.





# Farvelæg din egen tegning

