



## Brunch-Bufferet – 225 kr.

(Børn under 12 år - 1/2 pris)

**(Serveres lørdag og søndag, kl. 10:00 – 11:45)**

Kattrup Gods og Steensgaards charcuteri m. diverse dressinger

Øko yoghurt

Møllens weekendmüsli og frisk frugt

Stegte brunchpølser

Øko æg, gårdost og syltede nødder

Bedstes hjemmelavet marmelade

Sidinge æblemost

Kaffe fra eget risteri, The fra Emeyu ad libitum

Hertil friskbagt Møllebrød, kernerugbrød og sigtebrød af friskmalet mel fra Kattrup Godt og rørt smør.

## Jule-Bufferet – 198 kr.

(Børn under 12 år - 1/2 pris)

**(Serveres torsdag til søndag fra kl. 12-15)**

Charcuteri fra Kattrup Gods og Steensgaard

Julesild, Glad gris, Grønkålssalat, Rødkålssalat, Gårdoste, Ris-dessert

Hertil friskbagt Møllebrød, kernerugbrød og sigtebrød af friskmalet mel fra Kattrup Godt og rørt smør.

**Tilvalg til Julebuffet - 45 kr. pr. stk**

Røget laks, Gravad laks, Sylte, Andesteg, Julemedister, Blodpølse, m/diverse garniture og dressinger

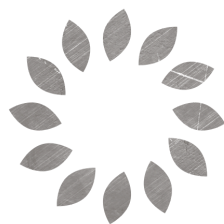
**(OBS! Tilvalgs retter skal bestilles 8 dage før)**

## Børnepizza - 85 kr.

m/ mølledej, tomatsauce, mild økologisk ost og økologisk skinke fra Steensgaard

**Strids Mølle, Åvej 2, 4470 Svebølle, Kalundborg.**

Man – ons: Lukket. Tor – fre: 11:00 – 16:00. Lør – søn: 10:00-16:00



## Pop Up

Sæsonbestemte lette retter, der varierer fra  
uge til uge

**Strids Mølle, Åvej 2, 4470 Svebølle, Kalundborg.**

Man - ons: Lukket. Tor - fre: 11:00 - 16:00. Lør - søn: 10:00-16:00



## Drikkevarer

Sidinge saft: solbær, æble, hyldeblomst og æble/ingefær, 500 ml - 45 kr.

1 glas æblemost fra Sidinge Gårdbutik – 20 kr.

1 kande isvand – 15,-

Apollinaris danskvand fra Ørbæk Naturfrisk – 25 kr.

Ørbæk Naturfrisk, økologisk sodavand: appelsin, cola, hindbær, abrikos, pære, rose, ananas og ginger ale, 250 ml – 25 kr.

Kombucha m/ chili, ingefær, hyldeblomst og appelsin, 500 ml - 50 kr.

1 flaske af Husets Hvid-, Rosé- eller Rødvin - 275 kr

1 glas husets vin - 70 kr.

Bourgogne, Les Corbaisons 2016, fra Frankrig, Pinot Noir, 13% - 350 kr.

1 glas Les Corbaisons, Bourgogne - 90 kr.

Tommasi Valpolicella 2017, fra Italien, 375 ml., 12%, svarer til en ½ flaske - 150 kr.

Æble, havtorn eller morbær snaps, 38% - pr . 3 cl 85 kr.

Cognac, 40% - pr. 3 cl 85 kr.

Bierlikør, 16% - pr. 3 cl 85 kr.

Chokoladelikør, 22% - pr. 3 cl 85 kr.

## Varme Drikke

Lille stempelkande 45 kr.

Mellem stempelkande – 58 kr.

Stor stempelkande – 88 kr.

1 kop kaffe til at tage med - 30 kr.

Varm Chokolade m. flødeskum - 48 kr.

Thekande per person – 35 kr.

Forskellige varianter fra Emeyu, Copenhagen

**Strids Mølle, Åvej 2, 4470 Svebølle, Kalundborg.**

Man – ons: Lukket. Tor – fre: 11:00 – 16:00. Lør – søn: 10:00-16:00



## ØLHUNDEN – skønne øl fra Buerup

### Øl fra Ølhunden, 500 ml - 75 kr.

**Classic, 4%.** Klassisk mørkgylden øl med god balanceret bitterhed og en tydelig, men ikke overvældende humlearoma.

**Den Grønne Dame, 4,5%.** Læskende Session IPA, som er let uklar fra tørhumlingen med udelukkende Huell Melon humle. Let frugtige noter af melon, jordbær og humle aroma med mild bitterhed.

**Den Hvide Dame, 4,2%.** En lys næsten spøgelsesbleg Belgisk ale, lavet med umaltet dansk hvede og havre, det giver en let sødlig og cremet smag. Den aromatiske smag fra sød appelsinskal og søde urter giver en smagfuld og blød, let drikkelig hvedeøl, der passer perfekt til den Danske sommer

**Guldgraveren, 4,9%.** Steam Beer lagerøl gæret med typisk tysk lagerølsgær, medium fyldig krop, god balanceret blød bitterhed og en afdæmpet humlearoma.

**Krejler kongen, 4,5%.** En lækker Brown Ale med god mundfylde og medium balanceret bitterhed, der læner sig lidt op ad den sødlige (malte) side. Eftersmagten har en god smag af mørk karamel og noter af mørk chokolade, nødder og malt. En øl, man kunne næsten fristes til at kalde "øllets Pinot Noir".

**Sheriffen, 7,3%.** Bourbon Stout er en mild og let fyldig stout, som er tilsat ægte Kentucky Straight Sourmash Bourbon.

**Julegodten , 8%.** Bryggerens egen julebryg, der med en aromatisk malthed og delikat smag af grøn kardemomme, appelsinskal og et let strejf af kanel, næste er som en syndig julekage. Julegodten er en yderst behagelig doppelbock, men gæret køligt med klostergær som tilfører øllet en kompleksitet og let peber krydrethed, der gør den særdeles velegnet til alle julens lækre retter.

**Al betalingen modtages i gårdbutikken**

**Strids Mølle, Åvej 2, 4470 Svebølle, Kalundborg.**

Man – ons: Lukket. Tor – fre: 11:00 – 16:00. Lør – søn: 10:00-16:00