

# Forretter/Vorspeisen

## **Marineret Bornholmer bleu**

med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og  
Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie

95 ,-

*Marinierter Bornholmer bleu mit hausgemachter Tomatenmarmelade,  
gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl*

## **Stegt kammusling og tigerrejer**

på kartoffelmos med chorizo og wasabi

135 ,-

*Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Chorizo-Stampf  
mit Wasabi*

## **Kartoffel-ramsløgsuppe**

*Kartoffel-Bärlauchsuppe*

- med rejer og græskarkerneolie

95 ,-

*mit Eismeergarnelen und Kürbiskernöl*

- uden rejer

75 ,-

*ohne Garnelen*

## **Husets hummersuppe**

med mynthe og melon

125,-

*Hummerschaumsuppe mit Minze und Melone*

# Hovedretter/Hauptgerichte

## Østersølaks på planke

med mandler, kartoffelmos og hjemmelavet ramsløgsmør 195 ,-

*Wilder Ostseelachs serviert auf einer Schiffsplanke mit Kartoffelpüree und hausgemachter Bärlauchbutter*

med tigerrejer/mit Riesengarnelen 225 ,-

## Bouillabaise „Culinarium“

fiskesuppe af forskellige fiskefileter, muslinger og rejer,  
grøntsager og hjemmebagt kartoffelbrød 225 ,-

*Bouillabaise "Culinarium" mit Fischfilets, Muscheln und Garnelen, Gemüse und hausgebackenem Kartoffelbrot*

Bemærk venligst: vælg max. 3 forskellige hovedretter pr. bord

Beachten Sie bitte: wir servieren max. 3 verschiedene Hauptgänge am Tisch

## Wienerschnitzel af kalvefilet

med kapers, peberrod, ansjosfilet, ærter og pommes frites 205 ,-

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kapern, Sardellen,  
Meerrettich, Buttererbsen und Pommes Frites*

uden "dreng" (anjos, kapers, peberrod)

ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich 195 ,-

## Øl-braiserede Oksekæber

i svaneke mørk guld med glaserede gulerødder  
og rosmarin kartofler 185 ,-

*Geschmorte Rinderbacke in Svaneke mørk guld mit glasierten Karotten  
und Rosmarinkartoffeln*

# Desserter/Süßspeisen

## Gammeldags æblekage

af bornholmske æbler, rasp, ribsgele og crème fraiche	<u>eller</u>	flødeskum	35 ,-
<i>Dänischer Apfelkuchen mit hausgemachtem Apfelpott, Knusperkrümel, Johannisbeergelee und Crème fraiche oder Schlagsahne</i>			
med vanilje is	55,-	med det hele	65 ,-
mit Vanilleeis		mit allem	

## Espresso eller græskarkerneolie

mødes med vanilje is i glass	45 ,-
<i>Espresso <u>oder</u> Kürbiskernöl trifft Vanilleeis im Glas</i>	

## Hjemmebagt pandekage

fylt med vanilje is og chokoladesovs	85 ,-
<i>Hausgebackener Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	

## Dagens dessert

med årstidens frugt	85 ,-
<i>Tagedessert mit Früchten der Saison</i>	

## VARME DRIKKE

HEIßGETRÄNKE, HOT DRINKS

KAFFE	25,-
STEMPELKAFFE p./P	28,-
ESPRESSO	30,-
DOBBELT ESPRESSO	40,-
CAPPUCCINO	35,-
CAFE AU LAIT	40,-
LATTE MACHIATO	45,-
KAKAO Cocio	25,-

TE - FRIT VALG  
IRSK KAFFE



25,-  
55,-