

# Frokost/Mittag/Lunch

12 - 14.30

## Frokost-Taffel

med kippers, røget laks, hjemmelavet fiskefrikadelle, Bornholmer bleu, rullepølse, leverpostej af bornholmer slagter, melon med skinke, Bornholmer rugkiks, smør og hjemmebagt kartoffelbrød **145 kr**  
mit Hering, Räucherlachs, hausgemachter Fischfrikadelle, Bornholmer bleu, Rullepølse, Melone mit Schinken, Bornholmer Leberpastete, Roggenkeks, Butter und hausgebackenem Kartoffelbrot  
*with herring, smoked salmon, homemade fish cakes, Bornholm blue cheese, rullepølse (cold cuts), melon with ham, Bornholm liver pate, rye biscuit, butter and home baked potato bread*

## Frokost-Taffel fisk & ost

med kippers, røget laks, makrel i oliveolie, hjemmelavet fiskefrikadelle, Bornholmer bleu, gedeost, riberhus skiveost, melon, tomatmarmelade, Bornholmer rugkiks, smør og hjemmebagt kartoffelbrød **145 kr**  
mit Hering, Räucherlachs, Makrelenfilet in Olivenöl, hausgemachter Fischfrikadelle, Bornholmer bleu, Ziegenkäse Rieberhus Scheibenkäse, Melone, Tomatenmarmelade, Bornholmer Roggenkeks, Butter und hausgebackenem Kartoffelbrot  
*with herring, smoked salmon, homemade fish cakes, mackerel / olive oil Bornholm blue cheese, goat cheese, Rieberhus cheese, melon, tomato jam, rye biscuit, butter and home baked potato bread*

**Frokost-Taffel (1 taffel til deling)** med ekstra smør, brød, bestik og tallerken til 2. person **190 kr**  
mit extra Butter, Brot und Besteck für die 2. Person, *with more butter, bread and cutlery for the 2nd person*

**Makrel i olivenolie, serveret i en dåse** med pommes frites, Bornholmer ramsløgmayonnaise og wakame alger  
Makrelenfilets in Olivenöl, in der Dose serviert, mit Pommes Frites, Bornholmer Bärlauch-Mayonnaise und Wakaméalgen

*Makrel in olive oil, served in a can, with garlic mayonnaise, wakame algae and french fries* **125,-**

## Huset's FISH & CHIPS af fersk torskefilet

i sesam tempura med Graasten remoulade og citron **165 kr**  
Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit Graasten Remoulade und Zitrone  
*Fish & Chips of fresh codfish with Graasten remoulade and lemon*

## Stegte tigerrejer (5 stk) på spyd

på pasta med cherrytomater og basilikum flødesovs **145 kr**  
Gebratene Riesengarnelen (5 stk) auf Pasta mit Kirschtomaten und Basilikumcreme  
*Fried king prawns (5 pieces) with spaghetti, cherry tomatoes and basilcream*

## Wienerschnitzel af dansk kalvefilet, pande stegt

med smørærter, kapers, ansjosfilet, pepperrød, citron og pommes frites **225 kr**  
Pfannengebratenes Wienerschnitzel aus dem Kalbsrücken mit Buttererbsen, Sardellen, Kapern, Zitrone, Meerrettich und Pommes frites  
*Pan fried Wiener schnitzel (veal escalope) with peas, anchovies, capers, horseradish, lemon and French fries*

uden "dreng" (anjos, kapers, pepperrød), ohne Kapern, Sardellen und Meerrettich, **215 kr**  
*without anchovies, capers, horseradish*

**Gammeldags æblekage** af bornholmske æbler, rasp, ribsgele og crème fraiche **eller** flødeskum **40 kr**

Dänischer Apfelkuchen im Glas mit Knusperkrümel, Johannisbeergelee und Crème fraiche **oder** Schlagsahne  
*Danish apple pie in the glas with crumble, currant jelly, creme fraiche or cream*

*med/mit/with vanilje is/Vanilleeis/vanilla ice cream* **55,-**

*med alt/mit allem/with all* **65,-**

