

Frokost/Mittag/Lunch

12 - 14.30

Frokost-Taffel

med kippers, røget laks, hjemmelavet fiskefrikadelle, camembert, rullepølse, leverpostej af bornholmer slagter, melon med skinke, Bornholmer rugkiks, smør og hjemmebagt kartoffelbrød **145 kr**
mit Hering, Räucherlachs, hausgemachter Fischfrikadelle, Camembert, Rullepølse, Melone mit Schinken, Bornholmer Leberpastete, Roggenkeks, Butter und hausgebackenem Kartoffelbrot
with herring, smoked salmon, homemade fish cakes, 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, sardiner i oliveolie, hjemmelavet fiskefrikadelle, camembert, gedeost, riberhus skiveost, melon, tomatmarmelade, Bornholmer rugkiks, smør og hjemmebagt kartoffelbrød **145 kr**
mit Hering, Räucherlachs, Sardinenfilet in Olivenöl, hausgemachter Fischfrikadelle, Camembert, Ziegenkäse Rieberhus Scheibekäse, Melone, Tomatenmarmelade, Bornholmer Roggenkeks, Butter und hausgebackenem Kartoffelbrot
with herring, smoked salmon, homemade fish cakes, anchovy in olive oil, 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

Anti pasti bowl "Culinarium" med ovnbagt grøntsager, kalamata oliver, friskost med skinke, hummus med røget sardiner, marinerede rejer med persilleolie og sprød tigerrejer, serveret med hjemmebagt kartoffelbaguette **145 kr**

Anti Pasti Bowl mit ofengebackenem Gemüse, Kalamata Oliven, Hummus-Sardinencreme, Frischkäse im Schinkenmantel, marinierte Eismeergarnelen mit Petersilienöl und Knuspergarnele, serviert mit hausgebackenem Kartoffelbaguette
Anti Pasti Bowl with oven-baked vegetables, kalamata olive, hummus anchovy cream, fresh cheese with ham, marinated arctic prawns with persil oil and crispy prawns, served with homemade potato baguette

Anti pasti bowl "vegetarisk" uden sardiner, rejer og skinke **115 kr**

Anti pasti bowl vegetarisch, ohne Sardinen, Garnelen und Schinken
Anti past bowl without anchovy and prawns and ham, vegetarian

Anti pasti bowl "vegan" uden sardiner, rejer og ost **105 kr**

Anti pasti bowl ohne Sardinen, Garnelen und Käse, vegan
Anti past bowl without anchovy, prawns an cheese, vegan

Stegte tigerrejer (5 stk) på spyd

på pasta med cherrytomater og basilikum flødesovs **155 kr**
Gebratene Riesengarnelen (5 stk) auf Pasta mit Kirschtomaten und Basilikumcreme
Fried king prawns (5 pieces) with spaghetti, cherry tomatoes and basilcream



Huset's FISH & CHIPS af fersk torskefilet

- **"CLASSIC"** 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
- **„CULINARIUM“** i sesam tempura med hjemmelavet sauce tatar og citron **175 kr**
Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit Sauce tatar und Zitrone
Fish & Chips of fresh codfish with tatar sauce and lemon
- **„DE LUXE“** i sesam tempura med hjemmelavet trøffelmayonnaise og citron **195 kr**
Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit hausgemachter Trüffelmayonnaise und Zitrone
Fish & Chips of fresh codfish with truffle mayonnaise and lemon

Wienerschnitzel af dansk kalvefilet, pande stegt

- med smørærter, kapers, ansjosfilet, pePPERrod, citron og pommes frites **245 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, pePPERrod), *ohne Kapern, Sardellen und Meerrettich,* **225 kr**
without anchovies, capers, horseradish

Affogato al caffè, vaniljeis med espresso i glas

- Affogato al caffè, Espresso trifft Vanilleis im Glas **55 kr**
Affogato al caffè, Espresso meets vanilla iccream i glas

Østrig i glas, vaniljeis med Steiermark græskarkerneolie

- Österreich im Glas, Vanilleis trifft Steirisches Kürbiskernöl **55 kr**
Austria in a glass, vanilla ice cream with Styrian pumpkin seed oil

Gammeldags æblekage af bornholmske æbler, rasp, ribsgele og crème fraiche eller flødeskum **50 kr**

- Dänischer Apfelkuchen im Glas mit Knusperkrümel, Johannisbeergelee und Crème fraiche oder Schlagsahne **50 kr**
Danish apple pie in the glas with crumble, currant jelly, creme fraiche or cream
- med/mit/with vanilje is/Vanilleis/vanilla ice cream* **65 kr**
med det hele/mit allem/with all **75 kr**

