

Menukort

Forretter/Vorspeisen/Starters

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 **125 ,-**

Anti Pasti Bowl "Culinarium" mit ofengebackenem Gemüse, Kalamata Oliven, Hummus-Sardinencreme, Frischkäse im Schinkenmantel, marinierte Eismeergarnelen mit Petersilienöl und Knuspergarnele, serviert mit hausgebackenem Kartoffelbaguette
Anti pasti bowl "Culinarium" 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 **95 ,-**

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

Gedeost marineret med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og

Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie **125 ,-**

Ziegenkäse mariniert mit Tomatenmarmelade, gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl
Marinated goat cheese with homemade tomato jam, roasted nuts and bornholm lemon-oil

Stegt kammusling og tigerrejer på spyd, med kartoffelmos, chorizo og wasabi **155 ,-**

Gebatene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Chorizo-Stampf mit Wasabi
Fried scallop and tiger prawn with wasabi and chorizo, potato-mos

Kartoffel-ramsløgssuppe med rejer og græskarkerneolie **115 ,-**

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Eismeergarnelen und Kürbiskernöl

Potato cream soup with shrimps and green garlic

uden/ohne/without rejer/Eismeergarnelen/shrimps

95 ,-

Skummet hummersuppe med hummerkød, mynte og melon **165 ,-**

Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch, Minze und Melone

Lobster soup with lobster, peppermint og melon

med/mit/with rejer/Eismeergarnelen/shrimps

125 ,-

Hovedretter/Hauptgerichte/Main course

Plankelaks af Færøsk laks med mandler, stegte tigrejer, kartoffelmos og

hjemmelavet ramsløgsmør

285 ,-

Færøer Lachs, serviert auf einer Schiffsplanke mit Mandeln, Riesengarnelen, Kartoffelpüree und hausgemachter Bärlauchbutter

Færøer salmon with almonds on a wooden plank with prawns, mashed potatoes and green garlic butter

uden,ohne/without tigerrejer/Garnelen/prawns

250 ,-

Bouillabaise „Culinarium“ husets fiskesuppe af forskellige fiskefileter, muslinger og rejer, grøntsager og hjemmebagt kartoffelbrød

285 ,-

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

Bouillabaise "Culinarium" fish soup with fish fillet, vegetables, shrimps and homebaked bread



Bemærk venligst:

vi serverer maksimalt 3 forskellige hovedretter ved bordet

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

only 3 different main courses by one table



Pande stegt Wienerschnitzel af kalvefilet med kapers, peberrod, ansjosfilet,

ærter med smørsovs og pommes frites

245 ,-

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken aus der Pfanne mit Kapern, Sardellen, Meerrettich, Buttererbsen und Pommes Frites

Veal Escalope (vienna style) with capers, anchovis, horse radish, peas and chips

uden "dreng" (anjos, kapers, peberrod) ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich/ without anchovis

225 ,-

Oksekæber (øl-braisered i svaneke mørk guld) med glaserede gulerødder, forårsløg og

rosmarin kartofler

225 ,-

Geschmorte Rinderbacke in Svaneke mørk guld(Bier) mit glasierten Karotten, Frühlingslauch und Rosmarinkartoffeln

Braised beef cheek in Svaneke dark beer with carrots, spring onions and rosemary potato

Desserter/Süßspeisen/Dessert

Affogato al caffè, vaniljeis med espresso i glas

55,-

Affogato al caffè, Espresso trifft Vanilleis im Glas

Affogato al caffè, Espresso meets vanilla icecream i glas

Østrig i glas, vaniljeis med Steiermark græskarkerneolie

55,-

Österreich im Glas, Vanilleis trifft Steirisches Kürbiskernöl

Austria in a glass, vanilla ice cream with Styrian pumpkin seed oil

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

60,-

Dänischer Apfelkuchen im Glas mit Knusperkrümeln, Johannisbeergelee und Crème fraiche oder Schlagsahne

Danish apple pie in the glass with crumble, currant jelly, creme fraiche or cream

med/mit/with vanilje is/Vanilleis/vanilla ice cream

85,-

med alt/mit allem/with all

95,-

Hjemmebagt karamelliserede pandekage fyldt med vaniljeis, serveret med

Bornholmer blåbærgrød

95,-

Hausgebackener karamelliserter Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleis, dazu Bornholmer Blaubeergrütze

Home made pancake with vanilla ice cream and blueberry jelly

Crème brûlée med sæsonens frugter

95,-

Crème brûlée mit Früchten der Saison

Crème brûlée with summer fruits

Irsk kaffe med kandisspinde og flødeskum

med 2 cl

65,-

med 4 cl

85,-

