

Menukort

Forretter/Vorspeisen/Starters

Blåmuslinger i olivenolie, serveret i en dåse med havmajones, wakame alger, sesamfrø og pommes frites
Miesmuscheln in Olivenöl, in der Dose serviert, mit Meeres-Mayonnaise, Wakaméalgen, Sesam und Pommes frites
Mussels in olive oil, served in a can, with sea mayonnaise, wakame algae, sesame seeds and french fries **125,-**

Marineret Bornholmer Bleu (ost) med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og

Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie

95,-

Marinerter Bornholmer bleu (Käse) mit Tomatenmarmelade, gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl
Marinated Bornholm blue cheese with homemade tomato jam, roasted nuts and bornholm lemon-oil

Stegt kammusling og tigerrejer på spyd, med kartoffelmos, chorizo, wasabi og pesto

135,-

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

Kartoffel-hvidløgsuppe med rejer og græskarkerneolie

95,-

Kartoffel-Knoblauchsuppe mit Eismeergarnelen und Kürbiskernöl

Potato cream soup with shrimps and garlic

uden/ohne/without rejer/Eismeergarnelen/shrimps

75,-

Skummet hummersuppe med hummerkød, mynthe og melon

155,-

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 dansk Bluehouse sapphire laks med mandler, stegte tigerrejer, kartoffelmos og

hjemmelavet ramsløgsmør

245,-

Dänischer Bluehouse Sapphire Lachs, serviert auf einer Schiffsplanke mit Mandeln, Riesengarnelen, Kartoffelpüree und hausgemachter Bärlauchbutter

Danish Bluehouse Sapphire salmon with almonds on a wooden plank with prawns, mashed potatoes and green garlic butter

uden/ohne/without tigerrejer/Garnelen/prawns

210,-

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

225,-

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



Hovedretter/Hauptgerichte/Main course

Pande stegt Wienerschnitzel af kalvefilet med kapers, peberrod, ansjosfilet, smørærter og pommes frites **210,-**

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, pepperrod) ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich/ without anchovis **200,-**

Øl-braiserede oksekæber i svaneke mørk guld med glaserede gulerødder, forårsløg og rosmarin kartofler **185,-**

Geschmorte Rinderbacke in Svaneke mørk guld(Bier) mit glasierten Karotten, Frühlingsslauch und Rosmarinkartoffeln
Braised beef cheek in Svaneke dark beer with carrots, spring onions and rosemary potato

Desserter/Süßspeisen/Dessert

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

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/Vanilleis/vanilla ice cream **55,-**

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

Hjemmebagt karamelliserede pandekage fyldt med vaniljeis og chokoladesovs **85,-**

Hausgebackener karamellisierte Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleis und Schokoladensauce
Home made pancake with vanilla ice cream and chocolat

Crème brûlée med sæsonens frugter **95,-**

Crème brûlée mit Früchten der Saison
Crème brûlée with summer fruits

Irish coffee med kandisspinde og flødeskum med 2 cl **55,-**

med 4 cl **75,-**

