

VELKOMMEN I CULINARIUM

Herzlich willkommen im Culinarium

ALLERGI

HAR DU FØDEVAREALLERGI, SÅ OPLYS VENLIGST HEROM ALLEREDE VED
BESTILLINGEN

Allergie:

Wenn Sie eine Allergie haben, teilen Sie uns diese bitte vor Bestellung des Essens mit, damit wir darauf reagieren können.

Allergy

If you have an allergy, please let us know before ordering your food so that we can accommodate it.

BETALING

Betaling med kort eller kontant: Vi ta dankse kroner og EURO

Bezahlung mit Karte oder in Bar in dänischen Kronen und EURO möglich

You can pay with card or cash with Dkr or EURO

VI ØNSKER JER GOD APPETIT OG EN GOD OPLEVELSE.

Wir wünschen ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.

We wish you a good appetite and a pleasant stay.

KATHARINA & CLAUS

APERITIF

HUSETS MOUSSERENDE VIN MED HYLDEBLOMST	0,15 l	55 ,-
Secco mit Holundersirup		
MOUSSERENDE VIN (SECCO)	0,1 l	45 ,-
"HUGO" SECCO, MYNTE, LIMON, SODA	0,25 l	75 ,-
"APEROL SPRITZ" SECCO, APPELSIN, SODA	0,25 l	75 ,-
CAMPARI APPELSIN	0,2 l	50,-
MARTINI DRY ELLER BIANCO	0,05 l	40,-
SHERRY DRY	0,02 l	40,-
GIN TONIC MED 4CL GIN	0,2 l	65,-
RUBY PORTVIN	0,1 l	40,-

Forretter/Vorspeisen/Starters

Anti pasti bowl "Culinarium"	135 ,-
med ovnbagt grøntsager, kalamata oliver, grønlandske rejer, sprød tigerrejer og wasabikreme, serveret med hjemmebagt kartoffelbaguette	
Anti Pasti Bowl "Culinarium" mit ofengebakenem Gemüse, Kalamata Oliven, Grönland-Eisnergarnelen, Knuspergarnele und Wasabikreme, serviert mit hausgebackenem Kartoffelbaguette	
<i>Anti pasti bowl "Culinarium" with oven-baked vegetables, kalamata olive, arctic prawns, crispy prawns and wasabikreme, served with homemade potato baguette</i>	
Anti pasti bowl "Culinarium" vegetariske variante	115,-
Marineret gedeost	125 ,-
med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie	
Marinerter Bornholmer bleu mit hausgemachter Tomatenmarmelade, gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl	
<i>Marinated goat cheese with homemade tomato jam, roasted nuts and bornholm lemon-oil</i>	
Stegte kammusling og tigerrejer på spyd	155,-
på kartoffelmos med chorizo og wasabi	
Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Chorizo-Stampf mit Wasabi	
<i>Fried scallop and tiger prawn with wasabi and chorizo, potato-mos</i>	
Kartoffel-ramsløgssuppe med græskarkernolie	125 ,-
og rejer eller hjemmelavet laksebolle	
Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Garnelen oder hausgemachtem Lachsklößchen	
<i>Potato cream soup with shrimps or homemade salmon</i>	
Kartoffel-ramsløgssuppe med græskarkernolie, vegetarisk	85 ,-
Skummet hummersuppe	175,-
med hummerkød, mynte og melon	
Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch, Minze und Melone	
<i>Lobster soup with lobster, peppermint og melon</i>	
<i>med/mit/with rejer/Eismeergarnelen/shrimps</i>	135 ,-

Hovedretter/Hauptgerichte/main course

Plankelaks af Færøsk laks

295 ,-

med mandler, stegte tigerrejer, kartoffelmos og hjemmelavet ramsløgsmør

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

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

uden/ohne/without tigerrejer/Garnelen/prawns

250 ,-

Bouillabaise „Culinarium“

295 ,-

husets fiskesuppe af forskellige fiskefileter, muslinger og rejer, grøntsager

og hjemmebagt kartoffelbrød

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

255 ,-

med kapers, peberrod, ansjosfilet, ærter med smørsovs og pommes

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 "drenge" (anjøs, kapers, peberrod) ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich/ without anchovis

235,-

serveret med kartofler/serviert mit Kartoffeln/served with potatoes

+35 ,-

Oksekæber (øl-braisered i svaneke mørk guld)

235 ,-

med glaserede gulerødder, spidskål og rosmarin kartofler

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

Braised beef cheek in Svaneke dark beer with carrots, pointed cabbage 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, Vanilleeis trifft Steirisches Kürbiskernöl

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

Gammeldags æblekage 60 ,-

af bornholmske æbler, rasp, ribsgele og crème fraiche **eller** flødeskum

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*

85 ,-

*med **alt**/mit allem/with all*

95 ,-

Hjemmebagt karamelliserede pandekage 95 ,-

fylt med vaniljeis, serveret med Bornholmer blåbærgrød

Hausgebackener karamelliserter Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis,

dazu Bornholmer Blaubeergrütze

Home made pancake with vanilla ice cream and blueberry jelly

Crème brulée 95 ,-

med sæsonens frugter

Crème brulée mit Früchten der Saison

Crème brulée with summer fruits

Irsk kaffe

med kandisspinde og flødeskum

med 2 cl

65 ,-

med 4 cl

95 ,-

FISH & CHIPS

"CLASSIC"

175,-

i sesam tempura med Graasten remoulade og citron

Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit Graasten Remoulade und Zitrone

Fish & Chips of fresh codfish with Graasten remoulade and lemon

"CULINARIUM"

185,-

i sesam tempura med husets sauce tatar og citron

Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit Sauce tatar und Zitrone

Fish & Chips of fresh codfish with tatar sauce and lemon

„DE LUXE“

195,-

i sesam tempura med hjemmelavet trøffelmayonnaise og citron

Fish & Chips vom frischen Dorschfilet in Sesamtempura mit hausgemachter Truffelmayonnaise und Zitrone

Fish & Chips of fresh codfish with truffle mayonnaise and lemon

"TORSK"

Indbagt torskefilet med rieslingsovs og kartofler

195,-

Gebackenes Dorschfilet mit Rieslingsauce und Kartoffeln

Fried cod fish with fish sauce and potatoes

Indbagt torskefilet med sennepsovs og kartofler

195,-

Gebackenes Dorschfilet mit Senfsauce und Kartoffeln

Fried cod fish with mustard sauce and potatoes

Indbagt torskefilet med rejer, rieslingsovs og kartofler

225,-

Gebackenes Dorschfilet mit Eismeergarnelen, Rieslingsauce und Kartoffeln

Fried cod fish with shrimps, fish sauce and potatoes

Grøn salat med olivenolie dressing og ristede kærner

65,-

Kleiner Salat mit Kernen/*little green salad*