

Forretter/Vorspeisen/Starters

Anti pasti bowl "Culinarium" 135 ,-

med ovnbagt grøntsager, kalamata oliver, grønlandske rejer, sprød tigerrejer og wasabicreme, serveret med hjemmebagt kartoffelbaguette

Anti Pasti Bowl "Culinarium" mit ofengebackenem Gemüse, Kalamata Oliven, Grönland-Eismergarnelen, Knuspergarnelen und Wasabicreme, serviert mit hausgebackenem Kartoffelbaguette

Anti pasti bowl "Culinarium" with oven-baked vegetables, kalamata olive, arctic prawns, crispy prawns and wasabicreme, served with homemade potato baguette

Sprød rejer i panko "solo"

serveret med cremet chili-dip og husets kartoffelbaguette

"Knuspergarnelen"

mit Chili-Dip und hausgebackenem Kartoffelbaguette

Crispy prawns with chili-dip and homemade potato baguette

5 st. 115 ,-

10 st. 185 ,-

Marineret gedeost 125 ,-

med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og

Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie

Marinerter Ziegenkäse mit hausgemachter Tomatenmarmelade, gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl

Marinated goat cheese with homemade tomato jam, roasted nuts and bornholm lemon-oil

Stegte rejer i hvidløg 155,-

friske urter og hjemmebagt kartoffelbaguette

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, frischen Kräutern und

hausgebackenem Kartoffelbaguette

Fried tigerprawns with garlic and herbs, homemade potato bread

Kartoffel-ramsløgssuppe med græskarkernolie og rejer 135 ,-

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Garnelen

Potato cream soup with shrimps

Uden rejer/ohne Garnelen/without shrimps 105 ,-

Skummet hummersuppe 185,-

med hummerkød, mynte og litchi

Hummerschaumsuppe mit Hummerfleisch, Minze und Litschi

Lobster soup with lobster, peppermint og lychee

med/mit/with rejer/Eismeergarnelen/shrimps 135 ,-

Hovedretter/Hauptgerichte/main course

Plankelaks af Færøsk laks "Hiddenfjord" 295 ,-

med mandler, stegte tigerrejer, kartoffelmos og hjemmelavet ramsløgsmør

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“ 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 265 ,-

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 "dreng" (anjøs, kapers, peberrod) ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich/ without anchovis 245,-

serveret med kartofler/serviert mit Kartoffeln/served with potatoes +25 ,-

Oksekæber (øl-braisered i svaneke mørk guld) 245 ,-

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

Dessertes/Süßspeisen/Dessert

Affogato al caffè, vaniljeis med espresso i glas **65 ,-**

Affogato al caffè, Espresso trifft Vanilleis im Glas
Affogato al caffè, Espresso meets vanilla ice cream i glass

Østrig i glas, vaniljeis med Steiermark græskarkerneolie **65 ,-**

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

Gammeldags æblekage **70 ,-**

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/Vanilleis/vanilla ice cream **85 ,-**

med alt/mit allem/with all **95 ,-**

Hjemmebagt karamelliserede pandekage **105 ,-**

fylt med vaniljeis, serveret med Bornholmer blåbærgrød
Hausgebackener karamelliserter Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleis,
dazu Bornholmer Blaubeergrütze
Home made pancake with vanilla ice cream and blueberry jelly

Creme brulée **105 ,-**

med sæsonens frugter
Creme brulée mit Früchten der Saison
Creme brulée with summer fruits

Irsk kaffe

med kandisspinde og flødeskum med 2 cl **65 ,-**

med 4 cl **95 ,-**