

## Willkommen im Restaurant des Hotel Friheden

Nachhaltigkeit, Ökologie und lokal erzeugte Zutaten in den Händen qualifizierter und erfahrener Köche und Köchinnen.

Das sind die Grundlagen für das Restaurant im Hotel Friheden.

Dank der schönen Umgebung und dem Panoramaausblick auf die Ostsee sind alle Voraussetzungen für ein gutes Erlebnis vorhanden.

Wir folgen allen behördlichen Ratschlägen und Empfehlungen.  
Willkommen



## Drinks & Cocktails

### Champagne

Charles Mignon 1. cru champagne

### Aperol m/Cava

Italienisches Orangetränk mit trockenem spanischem Schaumwein

### Classic Gin & Tonic

4 cl. The O.D.D. Gin, Tonic, Zitrone

### Gin & Tonic Gurke

4 cl. Radius, Tonic, Gurke

### Gin Genuine Pink

4 cl. The O.D.D. Gin, Waldbeeren, Bermondsey tonic

### Gabriel Boudier Saffron Gin

4 cl. gin, Orange, Bermondsey tonic

### Mango Mojito

4 cl. rom, Mango, Lime, Lemon

### Dark 'n' Stormy

4 cl. dunkel Rom, Lime, Ginger Beer

### Passion for Liqourice

4 cl. vodka, Passionsfrucht, Lakritz, Sprite



## Vorspeisen

<b>Gemüse in knusprigem Teig (vegetarisch)</b> Broccoli, Blumenkohl, Falafel, Avocado	DKK 89,-
<b>Kaltgeräucherter Lachs</b> Spinat, Rahm, Garnelen	DKK 99,-
<b>Carpaccio aus Rindfleisch</b> Trüffelöl, Buchenraslinge, Bärlauch, Seenebel	DKK 99,-
<b>Fischsuppe</b> Kabeljau, Garnelen, Miesmuscheln, Kräuter	DKK 99,-
<b>Tigergarnelen</b> Knoblauch, Petersilie, Tomate, geröstetes Brot	DKK 99,-
<b>Garnelen</b> Endiviensalat, Spargel, Bärlauch	DKK 99,-
<b>Salatbuffet des Tages</b>	DKK 79,-

*Zu allen Vorspeisen wird selbstgebackenes Brot serviert*

## Hauptgerichte

<b>Blumenkohl (vegetarisch)</b> Haselnüsse, Petersilie, Ratatouille	DKK 199,-
<b>Kalbsspitzbrust</b> Meerrettich, Silberzwiebeln, Gemüse sauté	DKK 209,-
<b>Perlhuhn</b> Madagaskarpfeffer, Stachelbeeren, knackiges Gemüse	DKK 209,-
<b>Rinderfilet</b> Tournedos, Rotweinglacé, halbtrocknete Tomaten	DKK 239,-
<b>Amerikanisches Rindfleisch (am Stück gebraten)</b> Sauce béarnaise, Pommes frites	DKK 209,-
<b>Vom Schwein</b> Brust, Kiefer, rote Zwiebeln, Jus mit Rotwein	DKK 209,-
<b>Zander</b> Spinat, grüne Tomaten, Rahm	DKK 219,-
<b>Kräutergebackener Lachs</b> Nudeln, Sanddorn, Safran	DKK 219,-
<b>Fischsuppe</b> Kabeljau, Garnelen, Miesmuscheln, Kräuter	DKK 195,-

*Bei jedem Hauptgericht ist das Salatbuffet inbegriffen*

## Desserts

<b>Walnusseis</b> Nugat, Marzipan, eingelegte Nüsse	DKK 89,-
<b>Weißer Schokoladenkuchen</b> Mandeln, Limetten, Blaubeeren	DKK 89,-
<b>Erdbeergenuss</b> Eis, Pannacotta, Coulis	DKK 89,-
<b>Waldbeerengrütze</b> Marzipan, Rahm, Mandeln	DKK 89,-
<b>Sahneeis</b> Beeren, Coulis, Streusel	DKK 89,-
<b>Käse</b> GSorten: „Gammel Knas“ (neue Art von Havarti), „Blaukäse Bøgelund“, Rohmilchkäse „Kry“	DKK 89,-
<b>Kaffee und Süßes</b> Spezialkaffee und handgemachte Bornholmer Schokolade (Marke Kjærstrup)	DKK 49,-
<b>Irish Coffee 4cl.</b> Jamerson Whiskey, Farin, Rahm	DKK 79,-

## Weißwein




	1 glas	1/1 flaske
 <b>Farmer's Block</b> Südafrika, Chenin Blanc / Viognier	DKK 50,-	DKK 249,-
 <b>Babich Headwaters organic Sauvignon Blanc</b> New Zealand, Sauvignon Blanc	DKK 60,-	DKK 325,-
<b>Château de Maligny Chablis Carré de César</b> Frankreich, Chardonnay		DKK 385,-
<b>Pierres Sèches Pinot Gris, Muré, 2018</b> Frankreich, Alsace	DKK 60,-	DKK 325,-
<b>Moselland Spätlese</b> Deutschland, Riesling	DKK 50,-	DKK 249,-

## Roséwein

	1 glas	1/1 flaske
 <b>Farmer's Block Rosé</b> Südafrika, Pinotage	DKK 50,-	DKK 249,-
 <b>Domaine Mas Baux Rouge a Levres</b> Frankreich, Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz	DKK 60,-	DKK 299,-


*Beim Kauf von Wein ist eine Karaffe Eiswasser enthalten*

## Rotwein

	1 glas	1/1 flaske
 <b>Farmer's Block</b> Südafrika, Shiraz / Cabernet Sauvignon	DKK 50,-	DKK 249,-
 <b>Babich Family Estates Headwaters</b> New Zealand, Pinot Noir	DKK 70,-	DKK 420,-
 <b>Domaine Mas Baux la Vie en Rouge</b> Frankreich, Syrah/Shiraz	DKK 60,-	DKK 299,-
<b>Rodney Strong Old Vines</b> USA, Zinfandel		DKK 450,-
<b>Farina Nodo D'Amore Rosso</b> Italien, Merlot, Teroldego, Corvina		DKK 325,-
 <b>Valdehermoso Roble 2018</b> Spanien, Tempranillo		DKK 285,-
<b>Amarone Della Valpolicella Classico 2016</b> Italien		DKK 425,-
<b>Farina Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2016</b> Italien		DKK 350,-

*Beim Kauf von Wein ist eine Karaffe Eiswasser enthalten*

## Sekt & Champagne

	1 Glas	1/1 Flasche
Charles Mignon 1. Cru Champagne	DKK 79,-	DKK 499,-
 Castellblanc Cava Organic Brut Nature	DKK 49,-	DKK 299,-

## Dessertwein

Castellani Sommavite Santovino	Glas 6 cl.	DKK 40,-
Trebbiano, Malvasia, Toscana, Italien	Flasche 50 cl.	DKK 200,-
Niepoort Tawny	Glas 4 cl.	DKK 35,-
Portugal	Flasche 75 cl.	DKK 290,-



## Bier und Softdrinks

Fassbier	Klein	Mittel	Groß
Carlsberg	kr. 32,-	kr. 59,-	kr. 85,-
Tuborg Classic	kr. 34,-	kr. 64,-	kr. 89,-
Grimbergen Double	kr. 49,-	kr. 74,-	kr. 99,-

Spezialbiere		Flasche
Erdinger, Hefe Weissbier	50 zl.	kr. 69,-
Svaneke Bryghus	50 zl.	kr. 69,-
Dunkel Bier, Classic, Stout, Borwn Ale, Indian Pale Ale		



Alkoholfreies Bier		
Carlsberg Nordic Gylden Bryg	33 zl.	kr. 30,-
Svaneke Bryghus Don't Worry Pale Ale	33 zl.	kr. 39,-

Softdrinks	25 zl.	kr. 29,-
Coca-cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Mineralwasser, Tonic		

Bio Saft - Bornhoms Mosteri	27,5 zl.	kr. 35,-
Holunderblüte, Schwarze Johannisbeere, Rhababer		



Milch	Glas	kr. 15,-
Mineralwasser	50 zl.	kr. 29,-
Leitungswasser mit Eis	Karaffe	kr. 29,-

# KAFFEE UND TEE

## Kaffeespezialitäten

	Tasse
Filterkaffee (Becher)	kr. 20,-
Espresso	kr. 20,-
Doppelter Espresso	Kr. 35,-
Cappuccino	kr. 35,-
Café Latte	kr. 35,-
Warmer Kakao	kr. 30,-
	4 zl.
Irish Coffee	Kr. 69,-
Lumumba	Kr. 69,-
Kaffee und Jahrgangsrum 4 zl.	kr. 69,-

## Tee - Bornholms Thehandel

	Kanne 1 person
 Darjeeling Mount Everst (Bio) Exklusiver schwarzer Tee aus Darjeeling, Indien. 5-6 Minuten Ziehzeit	kr. 35,-
Solskinsthe (Sonnentee) Grüner und schwarzer chinesischer Tee (Earl Grey), Rhababer, Ananas 3 Minuten Ziehzeit	kr. 35,-
Rooibos Safari Südafrikanischer Rotbuschtee, Mandelsplitter, Pistazie, Orangenschale, Koriander, rosa Pfeffer 6-8 Minuten Ziehzeit	kr. 35,-
 Sandkaasthe (Bio) Reiner Kräutertee, Kamille, Lindenblüte, Minze 6-8 Minuten Ziehzeit	kr. 35,-
Ekkodalsthe Hausmischung aus schwarzem und grünem Tee, Cranberrie, Granatapfelblüte, Erdbeer, Vanille 3 Minuten Ziehzeit	kr. 35,-

