

Vorspeisen

Carpaccio

Trüffelöl, Buchenrasling, Bärlauch, Seenebel

DKK 99,-

Warm geräucherte Lachsmousse

Selbstgeräuchert, Crème fraîche, Kapern, Garnelen

DKK 99,-

Gambas

Riesengarnelen, Petersilie, Bärlauch

DKK 99,-

Kaisergranat-Bisque

Garnelen, Kräuter, Sahne

DKK 99,-

Serrano-Schinken

Melone, Pinienkerne, Pesto

DKK 99,-

Garnelencocktail

Garnelen, knackiger Salat, Kräuterdressing

DKK 99,-

Salatbüfett des Tages

DKK 79,-

**Alle Vorspeisen werden mit hausgebackenem
Brot und Butter serviert.**

Hauptgerichte

Pfeffersteak aus Rinderfilet Madagaskar-Pfeffersauce mit neuen gebackenen Kartoffeln	DKK 249,-
Knoblauchsteak aus Rinderfilet Knoblauchbutter, Petersilie, grob geschnittene Pommes	DKK 249,-
Steak Bernaise aus Rinderfilet Sauce béarnaise, grob geschnittene Pommes, sonnengetrocknete Tomaten	DKK 249,-
Steak mit Rotweinsauce aus Rinderfilet Rotweinsoße, neue gebackene Kartoffeln, eingelegte rote Zwiebeln	DKK 249,-
Perlhuhn Madagaskar-Pfeffersauce, neue gebackene Kartoffeln	DKK 229,-
Ø-Burger Hacksteak, eingelegte Rotzwiebeln, Chili-Mayonnaise, grob geschnittene Pommes	DKK 179,-
Gebratener und gebackener Fisch auf Brot Gebackene und gebratene Scholle, Garnelen, Sauce Hollandaise	DKK 209,-
Gebackener Lachs Hummercreme, Nudeln	DKK 229,-
Seelachs Petersilie, Mandeln, Zitrone, neue gebackene Kartoffeln	DKK 219,-
Gratinierte braune Kräuter-Seitlinge Sellerie in Salzkruste, Nudeln	DKK 199,-

Alle Hauptgerichte sind einschl. Salatbuffet

Nachspeisen

Apfeltorte

Marzipan, Karamell, Vanilleeis

DKK 89,-

Erdbeerbombe

Eis, Pannacotta, Coulis

DKK 89,-

Crème Brûlée

Apfelsorbet, Beeren

DKK 89,-

Pfannkuchen

Vanilleeis, Himbeersauce

DKK 89,-

Walnusseis

Weicher Nougat, Marzipan

DKK 89,-

Schokoladenfondant

Mangoeis, weiße Schokolade

DKK 89,-

Kaffee & Süßigkeiten

Spezialkaffee und handgemachte Bornholmerschokoladen von Kjærstrup

DKK 49,-

Irish Coffee 4 cl

Jamerson Whiskey, Farin, Sahne

DKK 69,-