

Forretter

Carpaccio

Trøffelolie, bøgehatte, ramsløg, havgus

DKK 99,-

Varmrøget laksemousse

Hjemmerøget, creme fraice, kapers, rejer

DKK 99,-

Gambas

Store rejer, persille, ramsløg

DKK 99,-

Jomfruhummer-bisque

Rejer, urter, fløde

DKK 99,-

Serrano-skinke

Melon, pinjekerner, pesto

DKK 99,-

Rejecocktail

Rejer, sprød salat, urtedressing

DKK 99,-

Dagens salatbuffet

DKK 79,-

**Alle forretter serveres med
hjemmebagt brød og smør**

Hovedretter

Peberbøf af oksefilet

Madagaskar-pebersauce, nye bagte kartofler

DKK 249,-

Hvidløgsbøf af oksefilet

Hvidløgssmør, persille, grovfritter

DKK 249,-

Bøfbearnaise af oksefilet

Bearnaisesauce, grovfritter, soltørret tomater

DKK 249,-

Bøf med rødvinsauce af oksefilet

Rødvinsauce, nye bagte kartofler, syltede rødløg

DKK 249,-

Perlehøne

Madagaskar-pebersauce, nye bagte kartofler

DKK 229,-

Ø's Burger

Hakkebøf, syltede rødløg, chillimayo, grovfritter

DKK 179,-

Stjernesked

Bagt og stegt rødspætte, rejer, hollandaise

DKK 209,-

Bagt laks

Hummercreme, pasta

DKK 229,-

Mørk sej

Persille, mandler, citron, nye bagte kartofler

DKK 219,-

Gratinerede kejserhatte

Saltbagt selleri, pasta

DKK 199,-

Til alle hovedretter medfølger salatbuffet

Dessurter

Æbletærte

Marcipan, karamel, vaniljeis

DKK 89,-

Jordbærbombe

Is, Pannacotta, coulis

DKK 89,-

Creme Brulé

Æblesorbet, bær

DKK 89,-

Pandekager

Vaniljeis, hindbærsauce

DKK 89,-

Valnøddeis

Blød Nougat, marcipan

DKK 89,-

Chokolade Fondant

Mangois, hvid chokolade

DKK 89,-

Kaffe & Sød

Specielkaffe og håndlavet bornholmsk chokolade fra Kjærstrup

DKK 49,-

Irish Coffee 4 cl

Jamerson whisky, farin, fløde

DKK 69,-

Øl & Vand

Fadøl	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg	DKK 32,-	DKK 59,-	DKK 85,-
Tuborg Classic	DKK 34,-	DKK 64,-	DKK 89,-
Grimbergen Double	DKK 49,-	DKK 74,-	DKK 99,-
Specialøl			Flaske
Erdinger, Hefe Weisbier		50 cl	DKK 69,-
Svaneke Bryghus		50 cl	DKK 69,-
Mørk øl, Blonde, Stout, Brown Ale, Indian Pale Ale			
Alkoholfri øl			
Carlsberg Nordic Fylden Bryg		33 cl	DKK 30,-
Svaneke Bryghus			
Don ´t worry Brown Ale		50 cl	DKK 69,-
Bornholmsk Kildevand		33 cl	DKK 29,-
Boring 7			
Sodavand		25 cl	DKK 29,-
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Tonic			
Økologisk saft – Bornholms Mosteri		27,5 cl	DKK 35,-
Hyldeblomst, Tranebær, Rabarber			
Mælk		Glas	DKK 15,-
Kildevand		50 cl	DKK 29,-
Isvand		Karaffel	DKK 29,-

Kaffespecialiteter

Kop

Filter kaffe (krus)	DKK 20,-
Espresso	DKK 20,-
Espresso dobbelt	DKK 35,-
Cappuccino	DKK 35,-
Cafe' Latte	DKK 35,-
Varm Kakao	DKK 30,-
	4 cl
Irish Coffee	DKK 69,-
Lumumba	DKK 69,-
Kaffe & årgangsrom 4 cl	DKK 69,-

Fra Bornholms Thehandel

Kande
1 pers.

Darjeeling Mount Everst (Øko) DKK 35,-
Eksklusiv sort the fra Darjeeling, Indien, Trækketid 5-6 min.

Solskinsthe DKK 35,-
Grøn og sort kinesisk the (Earl Grey), rabarber, ananas. Trækketid 3 min.

Rooibos Safari DKK 35,-
Sydafrikansk Rooibos, mandelsplitter, pistacie, orangeskal, koriander, pink peberkort. Trækketid 6-8 min.

Ekkodalsthe DKK 35,-
Husets blend af sort og grøn the, tranebær, granatæbleblomst, jordbær, vanilje. Trækketid 3 min.

Kamilleblomst DKK 35,-
Blød og mild smag af den klassiske kamilleblomst. Trækketid 6-8 min.

Hvidvin

Farmer's Block Chenin-Viognier,
Sydafrika

Smagen er aromatisk og frisk med fersken og abrikos.
Vinen er dejlig harmonisk med tilpas syre.

1 glas

DKK 50,-

1/1 fl.

DKK 50,-

Babich Headwaters Organic,
New Zealand

I næsen er noter af blomster på fornemste vis kombineret med citron, lime og appelsin. Citrusnoterne går igen i smagen og blandes med en god portion mineralitet.

DKK 60,-

DKK 325,-

Château de Maligny Chablis Carré de César,
Frankrig

Duften er liflig med et strejf mineralitet. Det mineralske går igen i smagen, som bærer præg af de karakteristiske træk fra en Chablis-vin. Frisk og tør.

DKK 385,-

Frankrig Muré Pierres Sèches Pinot Gris,
Frankrig

I munden opleves vinen fyldig og sprød med intense noter af mandarin og abrikoser.

DKK 60,-

DKK 325,-

Moselland Spätlese Riesling Rheingau,
Tyskland

Traditionel Mosel-vin, sødlig men med god syre.

DKK 55,-

DKK 265,-

Wente Morning Fog, USA

Smagen er fyldig med toner fra fadlagringen og fed cremet struktur.
Noter fra abrikos, ananas og citrus.

DKK 285,-

Rosévin

Farmer's Block Rosé, Sydafrika

Vinen er dejlig aromatisk med friske kirsebær og jordbær samt et flot krydret præg.

1 glas

DKK 50,-

1/1 fl.

DKK 249,-

Pfaffl Rosé Hasen, Østrig

Første smagsindtryk er friskhed og liflighed efterfulgt af en overflod af frugt.

DKK 60,-

DKK 275,-

Domaine Mas Baux Côtes Catalanes,
Frankrig

Smagen er livlig med syreholdige røde frugter og afsluttes fint og uden bitterhed.

DKK 65,-

DKK 299,-

Ved køb af vin medfølger én karaffel isvand.

Rødvin

Farmer's Block Shiraz-Cabernet,
Sydafrika

1 glas

DKK 50,-

1/1 fl.

DKK 249,-

Smagen er kompakt med en dejlig frisk frugtsyre der giver flot balance. Her er noter af brombær, solbær og lidt læder.

Babich Headwaters Organic,
New Zealand

DKK 70,-

DKK 325,-

Duften er blød og lækker, en snert parfumeret, hvorefter følger noter af kirsebær, jordbær og lidt røgede noter. Smagen er mediumfyldig med stor intensitet og cremet struktur. Der er masser af røde frugter og saftig syre. Lækker og vedholdende eftersmag.

Domaine Mas Baux Côtes Catalanes,
Frankrig

DKK 60,-

DKK 285,-

Vinen overvælder dine næsebor med sit aromatiske univers af solbær og brombær, hvorefter den indtager din mund med sin elegante og vedvarende smag af søde krydderier efterfulgt af meget fine tanniner.

Wente Beyer Ranch Zinfandel, USA

DKK 285,-

I munden fornemmes herlig moden rød frugt i balance med krydderiet og en elegant eftersmag. Typisk Zinfandel i elegant stil.

LOS VASCOS GRANDE RESERVE, Chile

DKK 305,-

Det er en kraftig og meget aromatisk vin med mørke kirsebær, krydderier og vanilje. En frugtrig og let pebret eftersmag.

Farina Valpolicella Ripasso Classico, **Best buy**
Italien

DKK 285,-

Rubindrød vin, intens smag med noter af læder, kirsebær og blomme.
Solid, kraftig og afbalanceret smag

Marquès del Atrio Reserva, Rioja, Spanien

DKK 285,-

Duften er intens med tydelige toner af sorte modne bær som brombær og solbær samt vanilje, karamel og krydderi fra lagringen på amerikanske egetræfade.

Chateau Tour Calon, Montagne-Saint-Emilion

DKK 305,-

Duft af intense og frugtrige noter som kirsebær, modne blomster og hindbær. I munden opleves Château Tour Calon fyldig og moden.

Ved køb af vin medfølger én karaffel isvand.

Mousserende & Champagne

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

Dessertvin

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

Drinks & Cocktails

Frit valg kr. 79,-

APEROL SPRITZ

Italiensk orange-drik med tør spansk mousserende vin

CLASSIC GIN & TONIC

- 4 cl. The O.O.D Gin
- Tonic og citron

AGURK GIN & TONIC

- 4 cl. Radius Gin
- Tonic og agurk

GIN GENUINE PINK

- 4 cl. The O.D.D. Gin
- skovbær og Bermondsey

MANGO MOJITO

- 4 cl. Rom
- Mango, lime og citron

DARK'N STORMY

- 4 cl. mørk Rom
- Lime og Ginger Beer

PASSION FOR LIQUORICE

- 4 cl. Vodka
- Passionsfrugt, lakrids og Sprite

VERMOUTH TONIC

- 6 cl. Luksus Vermouth Tonic
- Is og appelsinskive

PORT TONIC

- 6 cl. Niepoort hvid portvin
- Tonic, is og citronskive



Velkommen i Restaurant Ø På Hotel friheden

Bæredygtighed, økologi og lokale råvarer, i hænderne på vores dygtige og erfarne kokke.

Det er fundamentet for **Restaurant Ø**

Kombineret med de smukke omgivelser, samt panoramaudsigten over Østersøen, er alle forudsætninger for en god oplevelse således til stede.

Vi overholder alle myndighedernes råd og anbefalinger.

Velkommen & Velbekomme!

