



**HERLICH WILLKOMMEN**  
**IM RESTAURANT Ø**  
**UND**  
**HOTEL FRIHEDEN**

## DRINK'S & COCKTAIL'S

### APEROL SPRITZ

- Italienisches Orangengetränk mit trockenem spanischen Cava

### CLASSIC GIN & TONIC

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

### AGURK GIN & TONIC

- 4 cl. Radius Gin
- Tonic und Gurke

### GIN GENUINE PINK

- 4 cl. The O.D.D. Gin
- Wildbeeren und aromatic Tonic

### 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
- Eis und appelsinskive

### PORT TONIC

- 6 cl. Niepoort Weiss Portvin
- Tonic, Eis und citronskive

FRIT VALG, DKK 79, -



## SNACK'S / APPETIZER'S

<b>GAZPACHO</b> - Basilikum, Havgus	DKK 75,-
<b>TOAST</b> - Waldpilzen a la creme	DKK 75,-
<b>CRUIDITÉS</b> - Gemüse, Malt, Bärlauchdip	DKK 75,-
<b>ENDEBRUST</b> - Geräucherter, leicht gesalzen, Geräucherter Käse, Spargel, Zitrus	DKK 75,-
<b>CAMENBERT</b> - Eingebackt Käse mit Heidelbeerpüree	DKK 75,-
<b>TAPAS DES HAUSES</b> - Charcuteri, Käse, Tapenade/Pesto, Früchte	DKK 128,-

SNACK'S OG APPETIZER'S, WERDEN VON 15:00 BIS 17:00 UHR  
SERVIERT

AUCH ALS ERGÄNZUNG ZUR MENÜKARTE  
VON 18:00 BIS 21:00 UHR

ALLE SNACK'S OG APPETIZER'S, WERDEN MIT HAUSGEBACKENEM  
BROT UND BUTTER SERVIERT

## VORSPEISEN

<b>CARPACCIO</b> - Trüffelöl, Buchenrasling, Bärlauch, Havgus	DKK 99,-
<b>BALLOTINE</b> - Seeteufel, Wirsing, Erbsenpüree, Sanddorn	DKK 105,-
<b>FISCHSUPPE DES HAUSES</b> - Safran, kräuter, Fisch	DKK 99,-
<b>BLINIS</b> - Seehasenrogen, Rote Zwiebel, Zitrone	DKK 99,-
<b>MEERESFRÜCHTE UND MUSCHELN</b> - Kräutersalat, Bärlauch	DKK 115,-
<b>SALATBUFFET DES TAGES</b>	DKK 79,-

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT HAUSGEBACKENEM  
BROT UND BUTTER SERVIERT

## HAUPTGERICHTE

<b>DÄNISH RIBEYE</b> - Gebackten Knoblauch, Petersilienbutter, großgechenittenene Pommes	DKK 245,-
<b>TOURNEDOS, RINDERFILET</b> - Trüffeln, Sauce Glace, Kartoffel des Tages	DKK 260,-
<b>TOURNEDOS, LENDENSTÜCK</b> - Sauce béarnaise, großgeschnittenen Pommes	DKK 260,-
<b>POULETOBERSCHENKEL, DANOISE</b> - Gurken, Rhabarber, Kartoffel	DKK 220,-
<b>FISKESUPPE DES HAUSES</b> - Safran, Kräuter, Fisch	DKK 190,-
<b>Ø's BURGER</b> - Hacksteak, eingelegte Rotzwiebeln, Chillimayo, großgeschnittene Pommes	DKK 179,-
<b>STJERNESKUD</b> - Gebackten und gebraten Schollefilet, Garnelen, Kartoffel, Sauce Hollandaise	DKK 209,-
<b>GEBACKNER LACHS</b> - Kräuterpüree, Petersilienbutter, Zwiebelgurken	DKK 229,-
<b>BORNHOLMSK ALGENPASTA</b> - Nußparmasan, Zitronenöl	DKK 150,-
<b>GEBACKTEN COURGETTE</b> - Waldpilzencreme, großgeschnitten Kräuterpüree	DKK 185,-
<b>100% VEGAN</b> - Falafel, Rote Bete Steak, Kokosjoghurt	DKK 190,-

ALLE HAUPTGERICHTE SIND EINSCHLIEßLICH SALATBUFFET

## NACHSPEISEN

<b>RHABARBERKUCHEN</b> - Marzipan, Teig, Vanillecreme	DKK 89,-
<b>ERDBEERBOMBE</b> - Eis, Pannacotta, Coulis	DKK 89,-
<b>CRÉME BRÛLÉE</b> - Apfelsorbet, Beeren	DKK 89,-
<b>PFANNKUCHEN</b> - Vanilleeis, Himbeersauce	DKK 89,-
<b>CHOCOLADETRÜFFELKUCHEN</b> - Heidelbeer-Eis, Salzkaramell	DKK 89,-
<b>IRISH COFFEE</b> - 4 cl. Jamerson whisky, Brauner Zucker, Sahne	DKK 79,-

## SCHAUMWEIN & CHAMPAGNE

	GLAS	FLASCHE
Charles Mignon 1. Cru Champagne	DKK 79,-	DKK 499,-
Castellblanc Cava Organic Brut Nature	DKK 49,-	DKK 299,-

## DESSERTWEIN

Castellani Sommavite Santovino	GLAS 10 cl.	FLASCHE 50 cl.
Trebbiano, Malvasia, Toscana, Italien	DKK 40,-	DKK 200,-
Portvin	GLAS 8 cl.	FLASCHE 70 cl.
Tawny, Portugal	DKK 35,-	DKK 290,-
The Senior Port, Portugal		DKK 345,-

## WEIßWEIN

	GLAS	FLASKE
<b>Pfaffl, Grüner Veltliner vom Haus Østrig</b> Der perfekte Begleiter für leichte, frische Salate, elegant und appetitlich	DKK 60,-	DKK 285,-
<b>Babich Headwaters Organic, New Zealand</b> Noten von Blumen, kombiniert mit Zitrone, Limette und Orange. Im Geschmack tauchen die Zitrusnoten wieder auf	DKK 60,-	DKK 325,-
<b>Château de Maligny, Chablis Carré de César,</b> Der Duft ist köstlich mit einem Hauch von Mineralität. Der Geschmack, mit den charakteristischen Merkmalen eines Chablis-Weins frisch und trocken		DKK 385,-
<b>Frankrig Muré Pierres Sèches Pinot Gris,</b> Reichhaltig und frisch	DKK 60,-	DKK 325,-
<b>Moselland Spätlese Riesling Rheingau,</b> Traditioneller Moselwein, süß, aber mit guter Säure	DKK 65,-	DKK 310,-

## ROSÉ

	GLAS	FLASKE
<b>Chateau de Berne, Romance</b> Côtes de Provence, Cocktailrose, ein Glas früh	DKK 65,-	DKK 325,-
<b>Pfaffl Rosé Hasen Østrig,</b> Der erste Geschmackseindruck ist Frische und Köstlichkeit, gefolgt von einer Fülle von Früchten	DKK 60,-	DKK 285,-
<b>Domaine Mas Baux Côtes Catalanes,</b> Der Geschmack ist lebhaft mit säuerlichen roten Früchten.. Trocken, aber nicht knusprig,	DKK 65,-	DKK 290,-
<b>Chateau de Berne, Inspiration</b> Côtes de Provence, rote Beeren, herrlich würziges Aroma		DKK 325,-

VED KØB AF VIN MEDFØLGER ISVAND



## ROTWEIN

	GLAS	FLASKE
<b>Pfaffl St. Laurent vom Haus Østrig</b> Der Geschmack ist reich an Pflaume, ein Hauch Brombeere und eine schöne Portion Himbeere	DKK 55,-	DKK 285,-
<b>Babich Headwaters Organic, New Zealand, Pinot Noir</b> Der Duft ist weich und köstlich Viel rote Früchte, eine saftige Säure und anhaltender Nachgeschmack	DKK 70,-	DKK 325,-
<b>Domaine Mas Baux Côtes Catalanes, LA VIE EN ROUGE, Syrah/Shiraz</b> Der Wein überwältigt dich, mit seinem aromatischen Universum aus schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren	DKK 70,-	DKK 315,-
<b>Wente Beyer Ranch, Zinfandel, USA</b> Eine schöne reife rote Frucht und a eleganter Nachgeschmack. Charakteristischer Zinfandel in elegantem Stil.		DKK 285,-
<b>Los Vascos Grande Reserve, Chile</b> Es ist ein kräftiger und sehr aromatischer Wein. Eine reichhaltige Frucht und ein leicht pfeffriger Nachgeschmack.		DKK 285,-
<b>Farina Valpolicella Ripasso Classico,</b> Rubinroter Wein, solider, kräftiger und ausgewogener Geschmack		DKK 285,-
<b>Valdehermoso, Ribera del Duero, Spanien</b> Die Farbe ist dunkelrot, das Aroma Heidelbeere und Brombeere. Der Geschmack ist fruchtig und kräftig		DKK 275,-
<b>Amarone, Valpolicella</b> . Tiefrote Farbe mit einem würzigen Duft nach Kirschen. Der Geschmack ist voll und kräftig.		DKK 349,-

VED KØB AF VIN MEDFØLGER ISVAND

## ØL & VAND

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

### SPECIALØL

Erdinger, Hefe Weissbier		50 cl	DKK 69,-
Svaneke Bryghus		50 cl	DKK 69,-
Mørk øl, Blonde, Stout, Brown Ale, Indian Pale Ale			

### ALKOHOLFREI BIER

Carlsberg Nordic Fylden Bryg		33 cl	DKK 30,-
Svaneke Bryghus		50 cl	DKK 69,-
Don´t Worry Brown Ale, Don´t Worry IPA			

BORNHOLMSK QUELLWASSER		33 cl	DKK 29,-
------------------------	--	-------	----------

**Bohrloch 7 mit Kohlensäure**

SODAVAND		25 cl	DKK 29,-
----------	--	-------	----------

Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Tonic

<b>OMAS BIO-SAFT</b>		25 cl	DKK 29,-
----------------------	--	-------	----------

Holunderblüte, schwarze Johannisbeere, Rhabarber, Apfel

### ANDET

Milch		Glas	DKK 15,-
Quellw <b>ohne Kohlensäure</b>		50 cl	DKK 29,-
Eiswasser		Karaffel	DKK 29,-

## KAFFE OG THE

Kaffee, tasse	DKK 20,-
Heiße Kakao	DKK 30,-
Irish Coffee 4 cl	DKK 79,-
Lumumba 4 cl	DKK 79,-
Kaffee & Rum 12 Jahre 4 cl	DKK 79,-

## THE FRA BORNHOLMS THEHANDEL

### Darjeeling Mount Everst (Øko)

- Eksklusiver Schwarztee aus Darjeeling, Indien
- Ziehzeit 5-6 min.

### Solskinste

- Grüner und Schwarzer Tee (Earl Grey), Rhabarber, Ananas
- Ziehzeit 3 min.

### Rooibos Safari

- Südafrikanischer Rooibos, Mandelsplitter, Pistazie, Orangenschale, Koriander
- Ziehzeit 6-8 min.

### Ekkodalste

- Die Hausmischung aus schwarzem und grünem Tee, Cranberry, Granatapfelmark, Erdbeere, Vanille.
- Ziehzeit 3 min.

### Kamilleblomst

- Weicher und milder Geschmack der klassischen Kamillenblüte.
- Ziehzeit 6-8 min.

Kande, pr. person	DKK 35,-
-------------------	----------