

## Forretter

### **Carpaccio**

Trøffelolie, svampemayo, ramsløg, havgus

DKK **98,-**

### **Blinis**

Ørredrogn, cremefraiche, rødløg

DKK **98,-**

### **Friteret blomkål og broccoli**

Pankorasp, krydderurte dip

DKK **88,-**

### **Husets fiskesuppe**

Safran, urter,

DKK **98,-**

### **Gambas rejer**

Chili, persille, hvidløg

DKK **98,-**

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

## Hovedretter

<b>Dansk Ribeye</b> Bagte hvidløg, persillesmør, grovfritter	DKK	<b>245,-</b>
<b>Tournedos, oksemørbrad</b> Pebersauce, kartofler	DKK	<b>260,-</b>
<b>Tournedos, oksemørbrad</b> Bearnaisesauce, grovfritter	DKK	<b>260,-</b>
<b>Kyllingebryst</b> Urtemos, paneret og stegt, bagt på planke	DKK	<b>220,-</b>
<b>Husets fiskesuppe</b> Safran, urter	DKK	<b>190,-</b>
<b>Ø's Burger</b> Hakkebøf, syltede rødløg, chillimayo, grovfritter	DKK	<b>179,-</b>
<b>Stjerneskud</b> Bagt og stegt rødspætte, rejer, hollandaise	DKK	<b>209,-</b>
<b>Gratineret laks</b> Citruspanade, hummersauce, kartofler	DKK	<b>229,-</b>
<b>Bornholmsk tangpasta</b> Nøddeparmesan, citronolie	DKK	<b>150,-</b>
<b>Bagt squash</b> Skovsvampecreme, urtemos	DKK	<b>185,-</b>
<b>100 % Vegansk</b> Falafel, beuf af bornholmske linser, kokosyoghurt	DKK	<b>190,-</b>

**Til alle hovedretter medfølger salatbuffet**

## Dessерter

### Husets Tiramisu

Vaniljesyltet rabarber, kakao parfait

DKK 89,-

### Panna Cotta

Lakrids, hindbær

DKK 89,-

### Issymfoni

Hjemmelavet is, bær og knas

DKK 89,-

### Pandekager

Vaniljeis, jordbær coulis

DKK 89,-

### Chokoladetrøffelkage

Blåbærflødeis, saltkaramel

DKK 89,-

### Irish Coffee 4 cl

Jamerson whiskey, farin, fløde

DKK 69,-