

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,-
Risotto Tomattapanade, timianemulsion	DKK	98,-
Rimmet stedbiderfilet Syrnet fløde	DKK	98,-
Salat buffet	DKK	88,-

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

Hovedretter

Dansk Ribeye

Bagte hvidløg, persillesmør, grovfritter

DKK 245,-

Tournedos, oksemørbrad

Pebersauce, kartofler

DKK 260,-

Tournedos, oksemørbrad

Bearnaise, grovfritter

DKK 260,-

Kyllingeragout

Bryst, citron, rosmarin, kartofler

DKK 230,-

Ø's burger

Hakkebøf, syltede rødløg, chilimayo, grovfritter

DKK 179,-

BBQ Grillkølle

Rodfrugtpure, portvinssky, kartofler

DKK 225,-

Til alle hovedretter medfølger salatbuffet

Hovedretter

Bornholmsk tangpasta

Nøddeparmesan, citronolie

DKK 150,-

Bagt squash

Skovsvampecreme, urtemos

DKK 185,-

100 % Vegansk

Falafel, beuf af bornholmske linser, kokosyoghurt

DKK 190,-

Husets fiskesuppe

Safran, urter

DKK 209,-

Stjernesked

Bagt og stegt rødspætte, rejer, hollandaise

DKK 209,-

Gratineret laks

Citruspanade, hummersauce, kartofler

DKK 229,-

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,-
Jordbærsuppe Vaniljeis, bagt hvid chokolade	DKK	89,-
Crème Brûlée Hyldeblomst, citrussorbet	DKK	89,-
Irish Coffee 4 cl Jamerson whiskey, farin, fløde	DKK	69,-