

Vorspeisen

Carpaccio	DKK	98,-
Trüffelöl, Pilzmayonnaise, Bärlauch, Havgus		
Blinis	DKK	98,-
Forellenkaviar, Crème fraîche, rote Zwiebeln, Zitronenperlen		
Toast	DKK	88,-
Pilzcreme, Blumenkohl-Rohkost, Kresse		
Hausfischsuppe	DKK	98,-
Safran, Kräuter, Fisch des Tages, Muscheln		
Torpedogarnelen	DKK	98,-
Panko-Paniermehl, Kräuterdip, Zitrusfrüchte		
Risotto-Bällchen	DKK	98,-
Tomatentapenade, Sanddorn		
Salatbuffet	DKK	88,-

**Alle Vorspeisen werden serviert mit
Hausgemachtes Brot und Butter**

Hauptgerichte

Ribeye

Gebackener Knoblauch, Petersilienbutter, grob gehackte Pommes frites

DKK 250,-

Rindfleisch Béarnaise

Rinderfilet, grob gehackte Pommes frites

DKK 260,-

Kalbsrippchen

Bärlauch, Glace, Johannisbeeren grobes Kräuterpüree

DKK 225,-

Hühnerbrust

Calvados-Sauce, Gurkenrelish, Kartoffeln

DKK 230,-

Inselburger

Hackfleisch, eingelegte rote Zwiebeln, Chili-Mayo, Pommes frites

DKK 179,-

Salatbuffet ist bei allen Hauptgerichten inklusive.

Hauptgerichte

Bornholmer Algenpasta

Nussparmesan, Zitronenöl

DKK 150,-

Gebackener Kürbis

Waldpilzcreme, Kräuterpüree

DKK 185,-

100 % vegan

Falafel, Rindfleisch aus Bornholmer Linsen, Kokosjoghurt

DKK 195,-

Hausfischsuppe

Safran, Kräuter, Fisch des Tages, Muscheln

DKK 209,-

Stjernes kud ala friheden

Gebackene und gebratene Scholle, Garnelen, Sauce Hollandaise, Kartoffeln,
eine warmherzige Interpretation des klassischen Stjernes kud

DKK 219,-

Gebackener Lachs

Rosenpaprika, Spinatcreme, Sanddorn, Kartoffeln

DKK 240,-

Salatbuffet ist bei allen Hauptgerichten inklusive.

Desserts

Panna Cotta Rhabarber, Baiser, Rhabarbereis	89 DKK
Eissymphonie Hausgemachtes Eis, Beeren und Knusperstückchen	89 DKK
Pfannkuchen Vanilleeis, Erdbeersauce	89 DKK
Schokoladenfondant Basilikumparfait, Curry-Sabayon-Creme	89 DKK
Crème brûlée Holunderblüten-Zitrussorbet	89,- DKK
Irischer Kaffee 4 cl Jamerson Whiskey, brauner Zucker, Sahne	69,- DKK