

Velkommen i Culinarium

Forretter/Vorspeisen/Starters

Marineret Bornholmer Bleu (ost) med hjemmelavet tomat marmelade, ristede mandler og Bornholmer "Lehnsgaard" citronolie	95,-	
Mariniert Bornholmer bleu (Käse) mit Tomatenmarmelade, gerösteten Mandeln und Bornholmer Lehnsgaard Zitronenöl <i>Marinated Bornholm blue cheese with homemade tomato jam, roasted nuts and bornholm lemon-oil</i>		
Stegt kammusling og tigerrejer på kartoffelmos med chorizo og wasabi	135,-	
<i>Gebratene Jakobsmuschel und Riesengarnele auf Chorizo-Stampf mit Wasabi</i> <i>Fried scallop and tiger prawn with wasabi, chorizo and potato-mos</i>		
Kartoffel-ramsløgssuppe med rejer og græskarkerneolie	95,-	
<i>Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Eismeergarnelen und Kürbiskernöl</i> <i>Potato cream soup with shrimps and green garlic</i>		
	<i>uden/ofne/without rejer/Garnelen/shrimps</i>	75,-
Husets hummersuppe med rejer, mynthe og melon	125,-	
<i>Hummerschaumsuppe mit Eismeergarnelen, Minze und Melone</i> <i>lobster soup with shrimps, peppermint og melon</i>		
	<i>med/mit/with hummerkød/Hummerfleisch/lobster</i>	145,-

Hovedretter/Hauptgerichte/Main course

Laksefilet på planke med mandler, stegte tigerrejer, kartoffelmos og hjemmelavet ramsløgsmør	235,-	
<i>Lachsfilet serviert auf einer Schiffsplanke mit Mandeln, Reisengarnelen, Kartoffelpüree und hausgemachter Bärlauchbutter</i> <i>Almond salmon on a wooden plank with prawns, mashed potatoes and green garlic butter</i>		
	<i>uden/ofne/without tigerrejer/Garnelen/prawns</i>	205,-
Bouillabaise „Culinarium“ fiskesuppe af forskellige fiskefileter, muslinger og rejer, grøntsager og hjemmebagt kartoffelbrød	225,-	
<i>Bouillabaise "Culinarium" mit Fischfilets, Muscheln und Garnelen, Gemüse und hausgebackenem Kartoffelbrot</i> <i>Bouillabaise "Culinarium" fish soup with fish fillet, vegetables, shrimps and homebaked bread</i>		

Bemærk venligst: vælg max. 3 forskellige hovedretter pr. bord
Beachten Sie bitte: wir servieren max. 3 verschiedene Hauptgerichte am Tisch
only 3 different main courses by one table

Wienerschnitzel af kalvefilet med kapers, peberrod, ansjosfilet, ærter og pommes frites	205,-	
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Kapern, Sardellen, Meerrettich, Buttererbsen und Pommes Frites</i> <i>Veal Escalope (vienna style) with capers, anchovies, horse radish, peas and chips</i>		
	<i>uden "dressing" (anjos, kapers, peberrod)</i>	195,-
	<i>ohne Sardelle, Kapern und Meerrettich/without anchovies</i>	
Øl-braiserede Oksekæber i svaneke mørk guld med glaserede gulerødder, forårsløg og rosmarin kartofler	185,-	
<i>Geschmorte Rinderbacke in Svaneke mørk guld(Bier) mit glasierten Karotten, Frühlingsslauch und Rosmarinkartoffeln</i> <i>Braised beef cheek in Svaneke dark beer with carrots, spring onions and rosemary potato</i>		

Desserter/Süßspeisen/Dessert

Gammeldags æblekage af bornholmske æbler, rasp, ribsgele og crème fraiche eller flødeskum	35,-	
<i>Dänischer Apfelkuchen im Glas mit Knusperkrümeln, Johannisbeergelee und Crème fraiche</i> <i>Danish apple pie in the glas with crumble, currant jelly, creme fraiche or cream</i>		
	<i>med/mit/with vanilje is/Vanilleeis/vanilla ice cream</i>	55,-
	<i>med alt/mit allem/with all</i>	65,-
Hjemmebagt pandekage fyldt med vanilje is og chokoladesovs	85,-	
<i>Hausgebackener Eierpfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i> <i>Home made pancake with vanilla ice cream and chocolat</i>		
Crème brulée med årstidens frugt	95,-	
<i>Crème brulée mit Früchten der Saison</i> <i>Crème brulée with summer fruits</i>		