

# Mittagskarte

bis 17 Uhr

\*\*\*\*

## Rippchen nach Brauerart

mit Pommes Frites und Barbecuesauce

119,-

## Luxusburger

mit Bornholmer Rindfleisch

Aufpreis für Pommes Frites + 20,-

99,-

## Suppe des Tages

dazu Brot & Butter

59,-

## Clubsandwich

mit Hähnchenbrust, gebratenem Speck & mildem Currydressing

Aufpreis für Pommes Frites + 20,-

99,-

## Dänisches Omelette

mit gebratenem Speck, Schnittlauch & Senf

99,-

## Salatteller

dazu Brot & Butter

69,-

## Pariser Beuf

gebratenes Hackfleisch auf getoastetem Weißbrot mit Roter Beete

99,-



# Die kalte Küche des Hauses

bis 17 Uhr

\*\*\*\*\*

In Dänemark wird zum „Smørbrød“ gerne ein Aquavit getrunken. Wir empfehlen einen gekühlten Bornholmer Schnaps und ein gepflegtes hausgebrautes Bier vom Fass zu dieser typisch Dänischen Mahlzeit.

## Die große Brauhaus - Mittagsplatte (mind. 2 Personen)

Folgende Gerichte hat unser Koch aus den typisch dänischen Brotzeitgerichten und aus den regionalen Spezialitäten zusammengestellt. Bestellen und einfach nur genießen...

- Christians Ø Pigens Gewürz - Hering, garniert mit Eiern, Tomaten & Zwiebeln
- Fischfrikadelle mit Remoulade nach Art des Hauses
- hausgemachter Hähnchensalat mit gebratenem Speck
- kleines Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln & eingelegtem Gurkensalat
- Käse Bornholmer Bleu - Käse & Bornholmer Roggenkekse

dazu Brot & Butter

per Pers. 169,-

## Als Ergänzung:

**Saltstegte sild**, hausgemacht, die Bornholmer Spezialität:  
in Salzlake eingelegte & mit Roggenvollkornmehl panierte Bratheringe,  
klassisch mit Biersenf, roter Beete & gedünsteten Zwiebel

35,-

**Guten Appetit!**

# Smørrebrød - die Dänische Brotzeit

bis 17 Uhr

\*\*\*\*\*

**Eingelegter Hering**, hausmariniert, garniert mit Eiern, Tomaten & Zwiebeln

**Curry-Hering**, hausmariniert, garniert mit Eiern, Tomaten, Kapern & Zwiebeln

**Christians Ø Pigens Gewürz - Hering**, garniert mit Tomaten & Kapern

**Fischfrikadelle** mit Remoulade nach Art des Hauses & mit Zitrone

**Fischfilet**, paniert, mit Remoulade

**Dyrlægens natmad - Das Abendessen des Tierarztes**

Leberpastete, Salzschenken, Aspik & Zwiebelringe

**Krabben & Ei** mit Kaviar

**Hähnchensalat**, hausgemacht, mit gebratenem Speck

**Schweinsbraten** mit Rotkohl

**Kartoffelgericht** mit geräuchertem Streichkäse und gebratenem Speck

**Bornholmer Bleu Käse**, von der inseeigenen Molkerei, mit Bornholmer Roggenkeksen

**Gammel ost - gereifter Käse** mit Aspik & Schmalz

Auf Wunsch wird zum Käse Rum serviert

**per Person: 1 Stück 45,-**

**2 Stück 80,-**

**3 Stück 120,-**

**Saltstegte Sild**, hausgemacht, die Bornholmer Spezialität:

in Salzlake eingelegte & mit Roggenvollkornmehl panierte Bratheringe,

klassisch mit Biersenf, roter Beete & gedünsteten Zwiebel

**59,-**

**Dreierlei Hering** (eingelegt, Curry & gewürzt)

**89,-**

# Vorspeisen

ab 17 Uhr

\*\*\*\*

## Bruschetta

mit Knoblauch, getrockneten Tomaten & Bornholmer Rapsöl

49,-

## Suppe des Tages

mit gegrilltem Brot mit einem Schuss Trüffelöl

59,-

## Hausgemachter Hähnchensalat

mit gebratenem Speck und gegrilltem Brot mit einem Schuss Trüffelöl

69,-

## Geräucherter Lachs

mit Salate

89,-

## Carpaccio,

Salate mit Parmesan, Trüffelöl und gegrilltem Brot

99,-



# Abendkarte

ab 17.00

\*\*\*\*

<b>Rippchen nach Brauerart</b> mit Barbecuesauce und Pommes Frites	<b>klein</b> 159,-	<b>groß</b> 179,-
<b>Gemüsekuchen (vegetarisch)</b> mit Gemüse und Gorgonzola		145,-
<b>Lammfilet, gegrillt</b> mariniert mit Bornholmer Knoblauchrapsöl mit Pfeffersauce, abgerundet mit weißer Schokolade aus der Svaneke Chokoladeri und Gemüse		189,-
<b>Bier Brasier Huhn,</b> mit Gemüse und Bier Demi Glace		159,-
<b>Gebratener Lachs,</b> mit Gemüse und Kräutercreme		179,-
<b>Kalbskotelett, gegrillt</b> mit Gemüse und Bier Demi Glace		189,-
<b>Bier mariniert Schweinekotelett, gegrillt</b> mit Gemüse und Bier Demi Glace		159,-

Alle Preise verstehen sich inklusive Salatbar

# Steaks vom Grill

ab 17 Uhr

\*\*\*\*

Wir haben amerikanische striploin für unsere Steaks gewählt.

Amerikanisches Rinderfleisch kommt aus dem Mittelwesten der USA, wo die Tiere mit einer speziellen Mischung aus Mais, Heu, Getreide und Luzernen gefüttert werden, wodurch das Fleisch besonders zart und geschmackvoll wird.

Die Steaks werden rosa gebraten. Sollten Sie Ihr Stück blutig oder durchgebraten wollen, geben Sie bitte der Bedienung Bescheid.

## Amerikanische striploin

200 gr. 209,-

300 gr. 239,-

400 gr. 279,-

## Pfeffersteak

mit cremiger Pfeffersauce basierend auf Mørk Guld - dem dunklen Hausbier und abgerundet mit weißer Schokolade und Gemüse

## Gorgonzolasteak

mit Gorgonzolasauce, Bornholmer Bleu - Käse und Gemüse

## Bernaisesteak

mit Bernaisesauce und Gemüse

## Knoblauchsteak

mariniert mit Bornholmer Knoblauchrapsöl, mit Knoblauchbutter, geriebenem Meerrettich und Gemüse

**Alle Preise verstehen sich inklusive Salatbar**

# Menü

ab 17 Uhr

\*\*\*\*

Geräucherter Lachs  
mit Salate

\*\*\*\*

RESTAURANT  
Kalbskotelett, gegrillt  
mit Gemüse und Bier Demi Glace

\*\*\*\*

BRYGHUSET  
Svalneke  
Dessertteller  
Kuchen & Eis garniert mit  
frischem Obst

\*\*\*\*

Hauptgericht 189,-  
2 Gerichte 209,-  
3 Gerichte 259,-

Das Menü versteht sich inklusive Salatbar

Guten Appetit!

# Für unsere kleinen Gäste

ab 12 Uhr  
\*\*\*\*

## Rippchen

mit Pommes Frites und Ketchup

69,-

## Hähnchenbrust

mit Pommes Frites

69,-

## Pasta asciutta

mit Sauce Bolognese

79,-

## Fischfilet, paniert

mit Pommes Frites

55,-

## Grovfritter

Portion Pommes Frites

39,-

## Kindereisbecher

mit verschiedenen Eissorten

42,-

Bei allen Kindergerichten ist ab 17 Uhr Salatbar inkludiert

Salatbar ohne Hauptgericht

55,-



# Nachspeisen

ab 12 Uhr

\*\*\*\*

## Eis - Symphonie

mit Eis von Boisen, garniert mit frischem Obst

69,-

## Obsttörtchen

Mürbteigtörtchen mit typisch dänischem Kransekage,  
garniert mit Eis von Boisen & mit frischem Obst

79,-

## Pfannkuchen

mit Vanilleeis und Erdbeersauce

69,-

## Dessertteller

Kuchen & Eis, garniert mit frischem Obst

69,-

## Käsevariation

mit Bornholmer käse von der inseeigenen Molkerei,  
Bornholmer Roggenkekse & hauseigener Spezialität: Walnüsse in Biersirup

89,-



## Warme Getränke

Kaffee aus der Bodumkanne / Tee ad libitum	30,-
Kaffe / Tee & dänischer Apfelkuchen	50,-
Kaffe / Tee & 2 Stk. Pralinen von Svaneke Chokoladeri	45,-
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	35,-
Espresso	20,-
doppelt	30,-
Cappuccino	29,-
Cafe Latte	29,-
Irish Coffee mit Whiskey, einfach	39,-
doppelt	53,-
French Coffee mit Grand Marnier, einfach	39,-
doppelt	53,-

## Alkoholfreie Getränke

Biologische Limonaden von Svaneke Bryghus aus der Flasche 0,5 l:

Birne-Apfel	42,-
-------------	------

Limonaden (Cola, Cola light, Orange, Lemon, Sport light) & Sodawasser:

0,3 l	25,-
0,45 l	31,-
1 l	53,-

## Bier

Bier vom Fass 0,3 l	40,-
Bier vom Fass 0,45 l	58,-
Bier vom Fass 1 l	92,-
Bier vom Fass 3,5 l	315,-
Bier aus der Flasche 0,5 l	60,-

## Schnäpse

Bornholmer Aquavit, Tradition Gylden, Rød Ålborg

2 cl	4 cl	$\frac{1}{2}$ Flasche	1 Flasche
28,-	44,-	350,-	550,-