



Menü

”Efterårs smørrebrød” – rød bede laksefilet på dansk rugbrød med syltede grøntsager, pepperrod-smør, ærte-æg-tatar med grønlandske rejer og bornholmske sardiner

Herbstliches smørrebrød - Rote-Bete-Lachs auf dänischem Roggenvollkornbrot mit gepickeltem Gemüse, Merrettichbutter, Erbsen-Ei-Tatar mit Grönlandgarnelen und Bornholmer Ölsardine

* * * * *

„Cremet glaskålsuppe fra egen have i Østermarie i reden”

Rahmsüppchen von der Kohlrabi aus dem eigenen Garten in Østermarie mit Jakobsmuschel im Nest

* * * * *

„Filet af færørske laks ”Strindberg” på porre, gulerødder og linser, dertil roget kartoffelskum”

Filet vom Færøer Lachs nach Art „Strindberg“ auf Lauch-Karotten-Linsengemüse mit geräuchertem Kartoffelschaum

* * * * *

”Rådhus-pandekage – fyldt med appelsincreme, brombærgrod og hjemmelavet mandel-is”

Rathaus Pfannekuchen – gefüllt mit Orangencreme an Bornholmer Brombeergrütze mit hausgemachtem Mandeleis