

AFTEN

HOVEDRET 229,-

2 RETTER 279,-

3 RETTER 319,-

START AFTENEN MED ET GLAS ØL
40,-

FORRET

Blomkålssalat (vg)

syltede bøgehatte og ristede nødder · salsa verde

Tomatsalat (v)

burrata

Panko Fisk

friteret fisk · ærtepure

Rødbedetatar (v)

æbler · æg

Tatar

trøffelmayo · sprødt

LIDT EKSTRA

Hvidløgbrød (vg)

med tomater

40,-

Oliven (vg)

40,-

HOVEDRET

Bryggerben

fritter og coleslaw · barbecuesauce

Fisk

skindstegt kulmule med garniture og kartofler · citronmayo

Bøf (+50,-)

250 g. grillet striploin med garniture og fritter · lun bearnaise

Kylling

stegt kyllingebryst · garniture og kartofler · puré

Kalv

helstegt cuvette med garniture og kartofler · rødvinssauce

Mørbrad (+100,-)

200 g. grillet oksetournedos · garniture og kartofler · rødvinssauce

Bornholmsk pasta

med tigerejer · pesto og langtidsbagte tomater · parmesan
kan laves vegetarisk

ØLMENU

Udvalgt af vores Ølkellner

Til 3 retters menu 4 glas undervejs **160,-**

til 2 retters menu 3 glas undervejs **125,-**



Wi-Fi: Bryghuset · Kode: Svanekebryg

Kun ét betalingskort pr. bord · Ved betaling med firmakort og udenlandske betalingskort, opkræves der kortudbyderens gebyr på transaktionen

DESSERT

Panna Cotta bær

Marinerede jordbær

hyldeblomstsorbet og havre

Saltkaramel

vaniljeis med saltkaramel og nøddeknas

Æble

gammeldags æblekage med makronknas og flødeskum

Rabarber

Råsyltede rabarber med nøddeknas og vaniljeis

3 slags oste (+20,-)

knækbrød · syltede valnødder og rødæg · kompot

TIL DESSERTEN

Vi anbefaler et lille glas dessert øl 40,-
En hjemmelavet likør eller solbærrom 30,-

Stempelkaffe 40,-

Irish Coffee 60,-

The fra Bornholms Thehandel – flere varianter 40,-

TIL BØRNENE

Bryggerben fritter · ketchup **89,-**

Bøf oksefilet med fritter og lun bearnaise **99,-**

Pasta og kødsovs **89,-**

Friteret rødspættefilet fritter og remoulade **89,-**

Vaniljeis chokoladesovs og sprød vaffel **49,-**