

# AFTEN



## BRYGGERENS MENU SE TAVLEN

### FORRET

<b>Bryggervinger</b>	99,-
friteret kyllingevinger i øldej · dressing	
<b>Hummerbisque</b>	115,-
lavet på jomfruhummer · tigerrejer	
<b>Tatar</b>	115,-
okse · tomatiseret mayo · puffet kartoffel · estragon	

### LIDT EKSTRA TIL DELING

<b>Brød og pisket smør</b>	25,-
4 stk.	
<b>Hvidløgsbrød</b> med tomater og persille (vg)	50,-
2 stk.	
<b>Oliven</b> (vg)	45,-

### ØLMENU

Udvalgt af vores Ølkellner

<b>til 2 retters menu</b> 3 glas undervejs	150,-
<b>til 3 retters menu</b> 4 glas undervejs	190,-

### HOVEDRET

<b>Bryggerben</b>	229,-
spareribs med fritter · barbecuesauce · coleslaw ekstra ben +50,-	

<b>Bagt torsk</b>	269,-
confiteret og bagt · bornholmske linser og fennikel · fiskesauce	

<b>Stegt lam</b>	259,-
stegt lammeculotte · grov mos og årstidens grønt · pebersauce	

<b>Grillet bøf</b>	279,-
ca. 250 g. grillet okse-striploin med græskarpuré og gulerødder fritter · lun bearnaise	

<b>Braiseret svinekæber</b>	249,-
ølbraiseret i Stout · grov mos og årstidens grønt	

<b>Bornholmsk pasta</b>	229,-
safranpasta fra Pastariget med tigerrejer og langtidsbagte tomater	

<b>Blomkål</b> (vg)	209,-
stegt blomkål · ratatouille med bornholmske linser · sprødt	

### LIDT EKSTRA TIL DELING

til hovedretten

<b>Kejserhatte</b>	40,-
med spinat og skarlotteløg	

<b>Spidskål</b>	40,-
med nødder og Vesterhavssost	

<b>Radicchio salat</b>	40,-
med vinaigrette	

<b>Alle slags</b>	100,-
-------------------	-------

### DESSERT

<b>Indbagt æblekage</b>	99,-
saltkaramel · kanel is	

<b>Chokolademousse</b>	99,-
hindbærsorbet · hasselnødder	

<b>Risalamande</b>	69,-
Lun kirsebærsovs · mandler	

<b>Ost</b>	129,-
udvalgte oste fra Sct. Clemens, Arla Unika og Thise bornholmske rugkiks · ristet rugbrød · kompot	

### TIL DESSERTEN

Vi anbefaler et lille glas dessert øl 45,-  
En hjemmelavet likør eller solbærrom 35,-  
Stempelkaffe 45,-  
Irish Coffee 75,- / 95,-

The fra Bornholms Thehandel – flere varianter 45,-

### TIL BØRNENE

<b>Bryggerben</b> fritter · ketchup	109,-
-------------------------------------	-------

<b>Pasta og kødsovs</b>	99,-
-------------------------	------

<b>Friteret rødspættefilet</b> fritter og remoulade	99,-
---	------

<b>Vaniljeis</b> chokoladesovs og sprød vaffel	65,-
--	------

BRYGHUSET  
  
**Svaneke**  
RESTAURANT

Oplysninger om allergener kan fås af personale · Wi-Fi: Bryghuset · Kode: Svanekebryg

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