

AFTEN

HOVEDRET 229,-

2 RETTER 279,-

3 RETTER 319,-

START AFTENEN MED ET GLAS ØL
40,-

FORRET

Blomkålssalat (vg)

syltede bøgehatter og ristede nødder · salsa verde

Svampetoast (v)

grillet brød · stuede svampe med persille

Panko fisk

friteret fisk · salsa

Rødbedetatar (v)

variation af rødbeder · æbler og hakket æg

Tatar

rørt tatar med 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

Kalv

helstegt cuvette med garniture og kartofler · rødvinssauce

Mørbrad (+80,-)

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,-**

DESSERT

Cheese cake

brombær

Citrontrifli

lemoncurd og vaniljecreme · marengs og knas

Saltkaramel

vaniljeis med saltkaramel og knas

Æblekage

gammeldags æblekage med makroner og flødeskum

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,-**



Bemærk at der kan være tillæg på nogle af retterne Wi-Fi: Bryghuset · Kode: Svanekebryg

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