

HOTEL SIEMSENS GAARD

Forretter • Vorspeisen • Starters

Siemensens fiskesuppe • urter • rejer Kr. 128,00
Fischsuppe des Siemensens • Kräutern • Garnelen
Siemensens' fish soup • herbs • shrimps

Hvidløgsmarinerede & smørstegte scampi • urter • salat Kr. 128,00
Knoblauch marinierte und gebutterte Scampi • Kräuter • Salat
Garlic marinated and buttered scampi • herbs • salad

Røget hellefisk • spinat/æblesalat • ristede kerner • karsemayonaise Kr. 128,00
Geräuter Heilbutt • Spinat/Apfel-salat • Geröstete Körner • Kresse-Mayonaise
Smoked halibut • spinach/appelsalat • roasted grains • cress mayonaise

Grønne asparges • serranoskinke • hakket æg • rødløg • sennepsvinaigrette Kr. 98,00
Grüner Spargel • Serrano-Schinken • gehackte Ei • Zwiebel • Sennepsvinaigrette
Green asparagus • serrano ham • chopped eg • red onion • mustard vinaigrette

Siemensens grønne salat • bær • nødder • ost Kr. 98,00
Salat des Siemensens • Beere • Nüsse • Käse
Siemensens' green salad • berries • nuts • cheese

Hovedretter • Hauptgerichte • Main Courses

Dagens fisk • Se papir eller tavle
Fisch des Tages • Siehe Tafel
Fish of the day • View board

Smørstegt rødspætte • scampi • asparges • sommerurter • brunet smør Kr. 268,00
• nye persillekartofler
Scholle gebraten • Scampi • Spargel • Sommer Kräuter • Butter • Neue Kartoffeln
Fried plaice • scampi • asparagus • sommer herbs • butter • new potatoes

Grillet laks • scampi • citronpickles • let stuvet frisk spinat • asparges Kr. 258,00
• ovnstegte nye kartofler
Gegrillt lachs • Scampi • Zitronengurken • Spinat mit Sahne • Spargel
• bratkartoffeln
Grilled Salmon • scampi • lemon pickles • slightly stowed spinach • asparagus
• roasted new potatoes

HOTEL SIEMSENS GAARD



Hovedretter • Hauptgerichte • Main Courses

Bøf af Angusoksefilet • sommergrønt • svampe **Kr. 268,00**
langtidsstegte cherrytomater • steakhouse friter • sauce glace
Angus Rinderfilet • Sommergemüse • Pilze •
langgebratene Kirschtomaten • Steakhouse Frettshe • Sauce Glace
Beef strip loin • summer vegetables • mushrooms
long-fried cherry tomatos • steakhouse fries • sauce glace

Kokkens Menu • 2 retter • se papir eller tavle **Kr. 298,00**
Das Menü des Chefs • 2 Gerichte • Siehe Tafel
Chefs menu • 2 courses • Look at the board

Desserter • Nachspeisen • Desserts

Hjemmelavede pandekager med is **Kr. 108,00**
Pfannkuchen mit Eis
Pancakes with icecream

Creme Brulée • havtornsbet • ananaschips **Kr. 118,00**
Creme Brûlée • Dornsbet • Ananaschips
Creme Brulee • buckthorn • pineapplechips

Blandet isdessert • bær • flødeskum **Kr. 98,00**
Gemischt Eis • Beeren • Schlagsahne
Little mixed ice cream dessert • berries • whipped cream

Hjemmebagt kransekage • nougat **Kr. 48,00**
Hausgemacht Marzipangebäck • Nougat
Home backed almond cake • nougat

3 slags ost • syltede valnødder • morbær • Bornholmske rugkiks **Kr. 128,00**
Drei verschiedene Käse • Walnüsse • Maulbeeren • Bornholmer Keks
Three types of cheese • walnuts • mulberries • Bornholm biscuits