

# HOTEL SIEMSENS GAARD

HOTEL • RESTAURANT • KONFERENCE



## Børneretter

|  |        |
|--|--------|
| BØRNE TALLERKEN<br>M. LEVERPOSTEJ OG<br>SPEGEPØLSE | KR. 50 |
| FISKEFILET<br>MED POMMES FRITES                    | KR. 50 |
| POMMES FRITES                                      | KR. 50 |
| PIZZA<br>OST, TOMAT & SKINKE                       | KR. 50 |
| BØRNE IS   | KR. 50 |

*Information om indhold af  
allergene ingredienser i vores  
retter kan fås ved henvendelse til  
din tjener eller kok.*



## USPECIFICERET SMØRREBRØD

|  |                |
|--|----------------|
| <b>1 STK. USPECIFICERET SMØRREBRØD</b> | <b>KR. 82</b>  |
| <i>INKL. 1 ØL, VAND ELLER GLAS VIN</i> |                |
| <b>2 STK. USPECIFICERET SMØRREBRØD</b> | <b>KR. 119</b> |
| <i>INKL. 1 ØL, VAND ELLER GLAS VIN</i> |                |
| <b>3 STK. USPECIFICERET SMØRREBRØD</b> | <b>KR. 145</b> |
| <i>INKL. 1 ØL, VAND ELLER GLAS VIN</i> |                |

*Vores lyse brød er hjemmebagt*

*Vores rugbrød er solsikkebrød*

## SPECIFICEREDE SMØRREBRØD

|   |                |
|---|----------------|
| <b>1. Silden</b>  | <b>KR. 88</b>  |
| Marinerede sild, med kartofler, rødløg, kapers,<br>æg & sennepsdressing på rugbrød                    |                |
| <b>2. Den saltstegte</b>  | <b>KR. 98</b>  |
| Hjemmelavede saltstegte sild med rørt sennep,<br>bløde løg & rødbeder på rugbrød                      |                |
| <b>3. Rejen</b>   | <b>KR. 108</b> |
| Grønlandske rejer med mayonnaise<br>& citron på lyst brød   |                |
| <b>4. Kartofflen &amp; ægget</b>  | <b>KR. 88</b>  |
| Kartoffel-æggemad med tomat, bacon,<br>løg & purløg på rugbrød  |                |
| <b>5. Stjerneskuddet</b>  | <b>KR. 142</b> |
| Dampet og stegt fiskefilet med rejer,<br>friske asparges, kaviar, mayonnaise &<br>citron på lyst brød |                |

# HOTEL SIEMSENS GAARD

HOTEL • RESTAURANT • KONFERENCE



## DRIKKE

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Sodavand               | KR. 30 / 45 |
| Svaneke fadøl          | KR. 40 / 60 |
| Svaneke flaskeøl 50cl. | KR. 65      |
| Glas vin               | KR. 58      |
| Alkoholfri øl          | KR. 40      |
| Bornholmsk saft        | KR. 40      |
| Erdinger øl 50cl.      | KR. 60      |
| Sommersby              | KR. 40      |
| Ramlösa                | KR. 25      |
| Mælk                   | KR. 15      |
| Isvand                 | KR. 15      |

*Spørg en tjener efter vinkort,  
hvis de ønsker det.*



## KAFFE

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Kaffe Lungo                   | KR. 30      |
| Espresso                      | KR. 30 / 50 |
| Cappuccino                    | KR. 34      |
| Caffé latte                   | KR. 34      |
| Varm kakao                    | KR. 38      |
| Te                            | KR. 25      |
| Iskaffe                       | KR. 48      |
| m. vanille eller karamelsirup |             |

## 6. Omeletten KR. 138

Med lufttørret skinke, kartofler, tomat, purløg & sennep på rugbrød

## 7. Fiskefileterne KR. 138

Med grovfritter, hjemmerørt remoulade & citron

## 8. Gullaschsuppen KR. 98

Hjemmelavet Gullaschsuppe med creme fraiche & hjemmebagt brød

## DET SØDE

### Isdesserten KR. 98

med bær og flødeskum

### Gammeldags æblekage KR. 52

med flødeskum og nødder

### Kransekagen KR. 48

Hjemmelavet, med nougat

### Dagens søde KR. 58

Spørg din tjener



## SKAL I HOLDE JERES NÆSTE ARRANGEMENT HOS OS?

*På Siemsens Gaard er det nemt at invitere gæster – både for private og virksomheder. Med den gamle købmandsgaard og den unikke beliggenhed tilbyder vi idylliske bornholmske rammer til jeres næste fest eller arrangement.*

RECEPTION / JUBILÆUM / KURSUS / FIRMAFEST  
BRYLLUP / KONFIRMATION / FØDSELSDAG  
PRÆSENTATION / BUSINESS DINNER / KONFERENCE