



Hovedvagtens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

Spisekort

FISK:

Silde kræmmerens Chr. Ø Sild, 3 slags - kr. 125,-

The Peddler's herrings Ch. Island herring, 3 kinds
Hering des Hausierers, Ch. Insel hering, 3 arten
^m/æg, rødløg, æble/tyttebær og kapers

Borgmesterens Rejer på ølandsbrød - kr. 149,-

The Mayor's Shrimp on island bread
Die Bürgermeister's garnele auf Inselbrot
^m/mayonnaise, citronperler og dild

Fiskernes Varmrøget Laks på ølandsbrød - kr. 169,-

Fishermen's hot smoked salmon
Fischer's heiß geräuchert lachs
^m/røræg, citronperler og dild

Moulés - kr. 99,-

Blue clams / Blauwmosselen
^m/blå muslinger i smagfuld suppe hertil ølandsbrød

LUNT:

Løjtnant Anchers Pariserbøf - kr. 139,-

Lieutenant Ancher's Paris steak
Leutnant Anchers Pariser Steak
^m/peberrod, æggeblomme, rødløg, rødbeder, kapers og pickles

Forvalterens stjerneaster - 175,-

Oriental luxury shooting star
Orientalische Luxus-Sternschnuppe
^m/rejer, ananas, friske asparges, perler, tomatiseret sauce

TATAR:

Hovedvagtens rørte Tatar af Oksemørbrad med ristet rugbrød - kr. 165,-

The main guard's stirfried beef tenderloin tartar with toasted rye bread
Tatar vom bebratenen Rinderfilet der hauptwache mit geröstetem roggenbrot
^m/peberrod, æggeblomme, rødløg, rødbeder, kapers, pickles, cornichoner og chips

TAPAS:

Tapas Smørrebrød - kr. 129,-

Tapas sandwiches
Tapas sandwich
^m/4 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

Rekrutternes børne tallerken - kr. 65,-

Plate for children
Teller für kinder
^m/2 mindre stykker uspec. smørrebrød - lad køkkenet overraske dig

FJERKRÆ:

Generalforsamlingens Hønsesalat - 145,-

Chicken salad
Hühnchensalat
^m/salat, bacon, semi dry tomater, karry dressing



Hovedvagtens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

SMØRREBRØD:

Arresthusets Æg med Rejer - kr. 125,-

Eggs with prawns
Eier mit garnelen
^m/mayonnaise, citron, dild og citronperler

Officer Roastbeef - kr. 119,-

Roast beef with remoulade
Roastbeef mit remoulad
^m/remoulade, peberrod, agurkesalat og friterede løg

Baggårdens Ribbensteg - kr. 119,-

Rib roast with reb cabbage
Rippenbraten mit rotkohl
^m/rødkål, agurkesalat og appelsin

Kartoffelbondens Mad - kr. 110,-

Potator with 3 different types of onion
Kartoffel mit 3 verschiebenen zwiebelsorten
^m/kryddermayonnaise, 3 slags løg og bacon

OSTE:

Kommandantens Gorgonzola med ristet rugbrød - kr. 95,-

Gorgonzola With yolk
Gorgonzola mit eigelb
^m/æggeblomme og rødæg

Brumme Turens gamle ost på rugbrød med andefedt - kr. 105,-

Old cheese on rye bread with duck fat
Alter käse auf røggen brot mit entenfett
^m/sky, rødæg og portvin eller rom

TIL DEN SØDE SIDE:

Chokoladecake Gateau Marcel ^m/hvid chokolade - kr. 69,-

Chocolate cake Gateau Marcel / Schokoladentorte marcel

Gammeldaws Æblekage ^m/flødeskum, chokolade/nødde drys - kr. 65,-

Old fashioned apple cake / Apfelkuchen

Kiksekage - kr. 54,-

Biscuit cake / Biskuitkuchen

Her i Spisehus'et gør vi en dyd, ud af lave det meste selv.
Brødet er fra bager Dam i Aakirkeby og æg fra Henriks æg.

Åben alle dage kl. 11:00 til 17:00

Ved bestilling, kontakt os på 4035 4890

Hovedvagtens Spisehus, Søndergade 12, 3700 Rønne, hovedvagtene.dk,
kontakt@hovedvagten.dk



Hovedvagtens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

Drillekort

Fad øl, 40 cl: kr. 50,-

Royal Pilsner Økologisk Alk. 4,8%

Har en anelse mørkere farve og lidt større mundfylde end en traditionel pilsner. Smagen er behagelig og humlefrisk og byder på en gennemført pilsneroplevelse.

Royal Classic Økologisk Alk. 4,8%

Er præcis, som classic-drikkere foretrækker det. Farven er en flot brun farve, skummet lysebrunt og smagen maltfyldig og rund.

Affligem Ambra double Alk. 6,8%

Er dyb gylden med rimelig god klarhed og et beskeden hvidt skumhoved, denne øl udviser belgiske aromater med pære og æble som den dominerende frugt. Peber og koriander er de fremherskende krydderier over den maltede ryggrad.

ØL på flaske: kr. 40,-

Edelweiss Wheat Alk. 4,9%

Er en hvedeøl med et hint af urter fra alperne.

Albani Special Mosaic IPA Alk. 5,7%

Frisk og humlebitter fyndsk inspireret India Pale Ale. Brygget med gavmilde mængder af delikat Mosaic humle og udsøgte malte, der tilsammen giver en yderst velsmagende og fyldig øl. En vaskeægte tørstslukker – dog ikke fra Indien.

Royal Pilsner 0,0% Alkohol fri øl

Royal 0,0 % er lys, gylden, undergæret pilsner med en fast hvidt skum. Duften er let sødlig, smagen er frisk og let. Præcis som en pilsner skal være.

Royal Classic 0,0% Alkohol fri øl

Classic er brygget med udgangspunkt i den velsmagende Royal Classic og har dermed noter af brændt karamel og er en anelse mørkere end 0,0% Pilsner.

Pift Citrus Alk. 5,2%

Er forfriskende, let og lys hvedeøl med en pift af citrus.

Anarkist Hazy Ipa Alk. 0,5% Alkohol fri øl

Hazy strågul med et tykt hvidt skum og perlende bobler. Let sødme, moderat krop og behagelig bitterhed. En intens aroma af blomster, citrus og tropiske frugter. Super frisk frugtkarakter. Let maltkrop, blød bitterhed og en eminent smag.

Kaffe, stempelkande

kr.

40,-

The, 1 kande,

kr.

40,-

Lord Nelson

Klassisk "Afternoon Tea" af Darjeeling, Ceylon og Keemun. En ærkebritisk klassiker - med en hilsen til den berømte engelske admiral.

Ekkodalsthe

Skøn blend af sort og grøn the med tranebær, granatæbleblomst, jordbær og vanilje.

Cool mint

Urtethe med pebermynte, lemongrass. Æble og lakridsrod. Herlig frisk og velsmagende. En ægte klassiker.



Hovedvagtens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

Sodavand på flaske kr 40,-

Pepsi MAX

Pepsi Max er en yderst velsmagende sodavand uden sukker.

Coca Cola Original Taste

Coca-Cola Original Taste er den oprindelige, ægte Coca-Cola smag. Produceret i Danmark.

Faxe Kondi

En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.

Faxe Kondi 0 Kalorier

En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime uden sukker.

Miranda Lemon

En forfriskende sodavand med smagen af lemon/lime og tilsat druesukker.

Miranda Orange

En forfriskende sodavand med smagen af appelsin.

Thor Passion

En forfriskende frugtig sodavand med smagen af passionsfrugt.

Ceres Rød

Vækker farvefulde minder om barndommens røde sodavand med de søde toner af hindbær.

Fuglsang Premium Indian Tonic Økologisk

Forfriskende tonic med noter af kinin – perfekt afbalancere mellem sødme og bitterhed.

Egekilde u/Brus

Naturligt mineralvand. Den naturlige mineralvand med sin unikke sammensætning af mineraler, fra kilden dybt under de sydsjællandske skove.

Egekilde m/Brus

Naturligt mineralvand blot tilsat blid brus.

Egekilde Citrus m/Brus

Naturligt mineralvand tilsat perlende brus og en forfriskende smag af citrus.

Adelhardt Hyldeblomst Sodavand Økologisk

Økologisk hyldeblomst sodavand lavet af friske økologiske hvide hyldeblomster. En fantastisk tørstslukker og en skøn sommerdrik.

Adelhardt Rabarber Sodavand Økologisk

Økologisk Rabarber sodavand er fremstillet af økologisk rabarbersaft. En perlende frisk drik med den klassiske danske rabarbersmag.

Adelhardt Æblemost Økologisk

Økologisk æblemost. Den klassiske æblemost baseret på søde økologiske æbler, der presses til most.

Adelhardt Appelsinjuice Økologisk

Appelsinjuice fremstillet af økologiske appelsiner af den bedste kvalitet.



Hovedvragtens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.

Vin og bobler

	1 glas	/	1 flaske
Rødvin:			
Laroche Pinot Noir <i>Pinot noir skabt af vinhuset med mange generationers ekspertise fra Chablis. Fra sydfrankrig hentes druerne til denne liflige og meget fine pinot noir. Noter af røde bær som kirsebær, solbær og lidt floralt er tilstede. Flot sydfransk pinot, der vil gå perfekt til retter med svampe.</i>	kr. 55,-	/	250,-
Clarkson Zinfandel <i>En fyldig duft af mørke modne bær. I smagen finder du modne sorte kirsebær, hindbær samt et strejf af sort peber ogeg. En fyldig og saftig vin med velintegrerede tanniner. Anbefales til fyldige retter, en god steak eller julemiddagen med rødkål.</i>	kr. 75,-	/	365,-
Ripasso Annaberta <i>I sin enkelthed så betyder Ripasso blot at "passere igen". Denne proces udtrækker de flotte farvenuancer og kroppen, det øger aromaerne, smag og holdbarhed. Efter anden gæring på resterne af kvaset fra Amaronen, så lagrer vinen 12 måneder på egefade. Vinen har en krydret og koncentreret duft af modne frugter og en svag nuance af vanilje. Smagen er saftig og fyldig med behagelige noter af solbær, rosiner og blommer. Velegnet til grillt og stegte kødretter, fyldige pastaretter og modne oste.</i>	kr. -	/	385,-
Hvidvin:			
Laroche Chardonnay <i>Vinen har en smuk gylden farve i glasset, og byder på en dejlig frugtig aroma med hints af akacie og delikat hyldeblomst kombineret med violer, citrus, fersken som sammen resulterer i en fløjsblød konsistens og en lang, frisk og behagelige eftersmag.</i>	kr. 55,-	/	250,-
Laroche Chablis <i>Vinen gærer på gamle fade og inden den tappes, fadlagres den mellem 12-16 måneder på fransk eg, afhængigt af hvad den pågældende årgang har bedst af.</i>	kr. 75,-	/	375,-
Rosé:			
Matheus Original <i>Mateus Rosé er ideel som aperitif eller som ledsager til lette måltider, fisk og skaldyr, hvidt kød, grillretter og salater. Mateus Rosé er en frisk og let perlende Vin fra Portugal. Duften og smagen er frugtlig af røde bær. Det er en vin der bør nydes afkølet. Passer godt til lette måltider, pasta og pizza, asiatiske retter eller alene som aperitif.</i>	kr. 55,-	/	250,-
Bobler:			
Mollard Cremant Rosé <i>En flot brut rose lavet på druerne chardonnay, pinot noir og aligoté.</i>	kr. -	/	355,-
Mollard Cremant Hvid <i>Fantastisk Crémant de Bourgogne Brut lavet præcis som Champagne.</i>	kr. -	/	355,-



Hovedvragtens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.

Drink/Cocktail:

Irish Kaffe, 4 cl. Spritus. <i>Tullamore Dew Irish Whiskey.</i>	Kr.	75,-
Irish Kaffe, 4 cl. Likør. <i>Zuidam Amaretto Likør.</i>	Kr.	75,-
Gin og Tonic, 4 cl. Spritus. <i>Vælg mellem: Indian Tonic og Miranda Lemon-Sodavand.</i>	Kr.	75,-
Ginn Hass, 4 cl. Spritus. <i>Gin, Monin Mango, Miranda Lemon-Sodavand og Limefrugt.</i>	Kr.	75,-
Cosmopolitan, 6 cl. Spritus. <i>Vodka, Cointreau, Tranebærjuice, Limefrugt, Appelsin skal.</i>	Kr.	90,-
Harvey Wallbanger, 6 cl. Spritus. <i>Vodka, Licor 43, Appelsin juice.</i>	Kr.	90,-
Filur, 4 cl. Spritus. <i>Vodka, Appelsin juice, Rosés Grenadine og Rød sodavand, Appelsinskive.</i>	Kr.	75,-
Alabama Slammer 5 cl. Spritus. <i>Southern Comfort, Gin, Amaretto Likør, Appelsinjuice.</i>	Kr.	85,-
Tequila Sunrice 4 cl. Spritus. <i>Tequila, Rosés Grenadine, Appelsinjuice.</i>	Kr.	75,-
Æblekage drik 4 cl. Spritus. <i>Licor 43, Æblemost, Flødeskum.</i>	Kr.	75,-
Det Gamle Posthus 6 cl. Spritus. <i>Vodka, Tequila, Rosés Grenadine, Passion Sodavand og Limefrugt.</i>	Kr.	90,-
A vec:		
Baileys Irish Cream Alk. 17% - 4 cl. <i>En af livets små glæder er Baileys Original Irish Cream – et sødmefuldt møde mellem den fineste, irske whiskey og spiritus, irsk fløde, fyldig chokolade og vanilje.</i>	Kr.	43,-
Pocas Portvin LBV 2017 Alk. 19,5 - 4 cl. <i>Fuld rød farve. Intens smag af modne bærfrugter. Tæt og fyldig, afbalanceret og en meget lang mundfinish. Fremragende med cremede oste, chokolade og vildt.</i>	Kr.	49,-
1. Enkelt Bitter Alk. 35% - 4 cl. <i>En elegant og moderne bitter med en enkel og fint afrundet smag, der resulterede i en sødlig bitter med smag af anis og citrus. Smagen er rund og velafbalanceret. Den kastanjerøde 1-Enkelt består af i alt 9 krydderier, heriblandt anis og lakrids, som dominerer i både duft og smag med en enestående renhed.</i>	Kr.	43,-
Cognac XO Alk. 40% - 4 cl. <i>Normandin Cognacs er lavet af Gautier Congac Gemaco House. Det er et af de ældste cognachuse og ligger i dag, stadig som i 1755, i en gammel vandmølle henover floden, Osme. Under besøg i kældrene kan man høre flodens brusen gennem gulvet, mens aromaerne fra flere århundreders cognaclagring siver fra de traditionelle Limousine egetræsfade. Normandin Cognac XO Extra er lavet af et unikt blend, der har lagret i minimum 10 år.</i>	Kr.	65,-
Plantation Black Cask Rum 2018 Alk. 40% - 4 cl. <i>Plantations Black Cask har man beholdt Barbados-komponenten fra tidligere år, men denne gang suppleret med en tung og kraftig pot still-rom fra Fiji, der giver modspil til Barbadosrommens lette, sødlige kokos og vaniljenoter. Resultatet er blidt og rundt, men med masser af fylde og smag. Farve: Kastanjebrun Duft: Chokofanter, let brændte egetræsnoter og lys chokolade. Smagsnoter: Sødmefuld men også kraftig smag med noter af kokos, dadler, kandis og æblesirup.</i>	Kr.	65,-



Hovedvagtens Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

Snaps - Akvavit: 2 cl/4 cl

kr. 35,- / 55,-

Fadlageret Brøndums Akvavit 38%

Brøndums Snaps Fadlagret er en smagfuldt krydret snaps med sherry og rom. Basen i Brøndums Snaps Fadlagret er et maltdestillat, som er lagret 2½ år på amerikanske whiskyfade og krydret med sherry, rom, pomerans og citronskal. Dette er en snaps med fadkarakter, der tilfører blødhed og kompleksitet til smagen i form af toner af karamel, vanilje og ristede noter fra fadet. En kompleks snaps med fadkarakter, men samtidig blød og yderst tilgængelig i smagen. Brøndums Snaps Fadlagret bør nydes, som den er, eller køleskabskold.

Snapsen er ideel til smagfulde frokostretter som f.eks. stegt og røget fisk, skaldyr, leverpostej, hønsesalat, oksepålæg og modne oste.

Brøndums Akvavit 40%

Brøndums Snaps Original har en fyldig og rund smag af nordisk kommen. Derudover er den krydret med råmalt og sherry, der bidrager til god kompleksitet, ekstra fylde og en bredere smagsoplevelse.

Snapsen bør nydes afkølet og er velegnet til klassiske frokostretninger.

Denne akvavit er også perfekt til hjemmelavet bjesk og kryddersnaps i kombination med naturens urter og bær.

Linje Akvavit 41,5%

Linie Aquavit er den eksklusive akvavit fra Norge, som produceres af Arcus AS i Oslo. Den er verdenskendt for sin rejse rundt om jorden. Lagret på sherryfade og fragtet som dækslast på en 4 måneder lang rejse opnår Linie Aquavit sin gyldne farve og sin enestående smag, der hverken kan kopieres eller genskabes ad kunstig vej.

På rejsen krydres "linien" eller ækvator 2 gange - heraf navnet. Set gennem flasken, er der på bagsiden af hver flaskes etiket skrevet hvornår og med hvilket skib, den pågældende Linie Aquavit har krydret ækvator. Dermed kan man se "dannelsesrejsen", og på internettet kan efterfølgende finde frem til den sejlroute som påvirkede smagen i flasken.

I dag er det 9 forskellige skibe ejet af det norske rederi Wilhelm Wilhelmsen, som sørger for sørejsen med Akvavit. Fadene bliver fortsat transporteret som dækslast, og hver måned bliver nye fade losset på skibene, som tager dem på den ca. 4 måneder lange rejse gennem 35 lande.

OP Anderson Økologisk 40%

O.P. Anderson Original er en økologisk, fyldig og afbalanceret krydret akvavit med en intens smag af anis, kommen og fennikel.

Det er en traditionsrig svensk akvavit, der er fremstillet på nøje udvalgte råvarer og krydret efter en original opskrift.

Krydderidestillatet lagres på egetræsfade i minimum 6 måneder, hvilket bidrager til en mere afrundet og imødekommende smag.

Denne akvavit passer perfekt til skandinavisk mad som f.eks. skaldyr, røget laks, sild og modne oste.

Aalborg Export Akvavit 40%

C. A. Olesen var en af grundlæggerne af De Danske Spritfabrikker og har lagt navn til en gade i Aalborg. Den nye gyldne akvavit, som han lancerede i 1913, blev derimod ikke opkaldt efter ham. Den fik navnet Aalborg Export Akvavit.

Aalborg Export Akvavit er fremstillet på destillat af kommen og afrundet med sherry. Den har en rund, nuanceret smag, fordi aromaen fra kommen suppleres med nuancer af sveske og appelsin.

Aalborg Export Akvavit passer stort set til al mad. Men måske ekstra godt til stegt fisk, kød med let røget smag, hamburgerryg eller en klassisk hønsesalat.

Rød Aalborg Export Akvavit 45%

HISTORIEN: Danskerne har givet den kælenavnet 'Rød Aalborg', men dens rigtige navn fik den allerede i 1846, da den blev lanceret af Isidor Henius – manden, der bragte den danske snapseproduktion op på et kvalitetsniveau, vi kender i dag.

OPLEVELSEN Aalborg Taffel Akvavit er arketyperen på en klar, dansk akvavit. Den har en tydelig smag af kommenfrø, men lukker man øjnene, kan man ane en diskret eftersmag af appelsin.

MADEN DEN PASSER TIL Den passer perfekt til et stykke med marineret sild serveret med en løgring. Og der er garanti for succes, hvis den serveres til et stykke med spegepølse eller flæskkesteg med surt.



Hovedvragtens Spisehus

Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.

Snaps fra Bornholm

Snaps - Akkvavit: 2 cl/4 cl

kr. 35,- / 55,-

Bornholmer Sommer akkvavit - 40%

Bornholmer Sommerakvavit er en let og liflig akkvavit fra Den Bornholmske Spritfabrik, lavet med et udtræk af hyldeblomst.

Essensen af den danske sommer på flaske! Vi anbefaler, at man nyder akkvavitten let afkølet, gerne som akkompagnement til et veldækket frokostbord.

Bornholmer Jule akkvavit - 42%

Bornholmer Juleakvavitten er fremstillet af "Bornholmer 1855 Traditionsakvavit", en luksusakvavit fremstillet ud fra opskrifter, der stammer fra Hasle Dampbrænderi, tilsat udtræk af nellike og appelsin, som sammen giver en krydret smag af jul. Akvavitten bør nydes afkølet 6-10°C.

Special Edition - Rabarber & Stjerneanis - 25%

Serien Special Edition er udviklet i samarbejde med udvalgte nordiske kokke og bartendere, og er en moderne hyldest til den klassiske snaps.

Den innovative kok Casper Sobczyk, også kendt som smørkokken fra Solskinsøen, er manden bag Special Edition 1 - Rabarber og Stjerneanis. Special Edition 1 samler det danske sommerland i en unik og sanselig smagsoplevelse, og får sin smukke lyserøde farve fra de solmodne rabarber.

Special Edition 1 kan drikkes, som den er. Den søde snaps kan også blandes i desserter eller anvendes som en del af Caspers signaturcocktail: Kongen af Danmark.

ØKO No. 2 - havtorn, dild, agurk snaps - 40%

Havtorn, Dild & Agurk kombinerer den forfriskende smag af dild med den afrundede havtorn og den milde agurk i en smagseksplosion, som går fantastisk til sildebordet eller til krebsgildet. Kombinationen er vores bud på en snaps til Ny Nordisk madlavning.

Anbefales til: Sild

ØKO No. 3 - Figen snaps - 40%

Den fyldige og runde figensnaps er lige så smuk og gylden af udseende, som den er sød og silkeblød i munden.

Den stjernespækkede No 3 Figen har høstet såvel roser som stjerner hos anmeldere verden over samt guld ved internationale konkurrencer. En skøn, mild og rund snaps. No 3 Figen er en sand vinder ved dessert- eller ostebord.

Anbefales til: Ost & Dessert

ØKO No. 6 - Blåbær & citron snaps - 40%

Med hovedingredienserne blåbær og citron kombineres sødme og syre. No 6 Blåbær & Citron har en smuk og atypisk blållilla farve, som afslører indholdet af blåbær i den på en og samme tid friske og sødmefulde snaps. Blåbær & Citron Snaps passer fortrinligt til det store kolde bord samt til fisk og skaldyr.

Anbefales til: Rødspætte & Æg og rejer

ØKO No. 8 - Chili & honning snaps - 40%

No 8 Chili & Honning er fremstillet med udgangspunkt i den traditionelle bornholmske honningsyp, som er en bornholmsk specialitet elsket af såvel lokale som besøgende. Chili & Honningsnaps skal ligesom honningsyp nydes til saltstegte sild. Den fyldige snaps er desuden en sikker følgesvend til retter med svinekød eller til det store frokostbord. Vi har tilsat en knivspids chili, hvilket resulterer i en sød og rund snaps, der slutter med et lille bid.

Anbefales til: Sild, Svinekød, Ost & Dessert

ØKO No. 1 - FROST - Klar akkvavit - 40%

FROST er vores bud på en klar Akvavit. FROST Akvavit er fremstillet i Nexø på Bornholm, - skabt af økologisk hvede og lokalt kildevand, som har lagret på mineralsk klippegrund i milliarder af år. Forenet giver det akvavitten en mild og ren smag. Med sin diskrete antydning af kommen, krondild og citrus er FROST Akvavit frisk og silkeblød mod gansen og efterlader dig med en behagelig krydret eftersmag.

Du kan nyde en FROST Akvavit ved alle de gode stunder omkring frokostbordet med de traditionelle danske frokostretter. FROST Akvavit bliver aldrig dominerende og er som skabt til det klassiske kolde bord.

Akvavitten går særdeles godt i spænd med alle typer fisk og skaldyr samt lette kødretter. Vi anbefaler, at du serverer FROST ved 5-7 grader.

Med FROST Akvavit har vi skabt en økologisk akvavit, som repræsenterer det bedste fra Bornholm.



Hovedvragten's Spisehus

*Klassisk Dansk Smørrebrød,
Hjemmelavet med Velsmag og Kærlighed.*

Snaps - Akvavit: 2 cl/4 cl

kr. 35,- / 55,-

ØKO No. 2 - BLOND - Gylden akvavit - 40%

BLOND er vores bud på en økologisk gyldenblond akvavit. BLOND Akvavit er fremstillet i Nexø på Bornholm, - skabt af økologisk hvede og lokalt kildevand, som har lagret på mineralisk klippegrund i milliarder af år. Forenet giver det akvavitten den milde og rene smag.

Vores BLOND Akvavit giver dig smagen af kardemomme, perikum og et strejf af sort peber. Den har en nuanceret, krydret og rund smag, som varmer i ganen. De smukke gardiner i glasset løfter sløret for en akvavit med fylde og tyngde, som passer fortrinligt til det danske frokostbord.

BLOND Akvavit gør sig ekstra god sammen med stegt fisk, kød med let røget smag eller en klassisk hønsesalat.

ØKO No. 6 - Limited Edition, fadlagret figen - 40%

Hvert år d. 14. oktober i forbindelse med vores Bornholm Spirits fødselsdag lancerer de et begrænset oplag af deres Limited Edition Snaps. Dette års Limited Edition No. 6 er deres Fadlagret Figen.

Den er fadlagret på egetræsfade og er en fyldig og rund figensnaps. Den er lige så smuk og gylden af udseende, som den er sød og silkeblød i munden. En behagelig og karismatisk økologisk snaps.

Smagsnoter: Stor og fyldig smag med en fin sødme og en afrundet blød eftersmag.

Servering: Limited Edition No 6 Fadlagret Figen er en sand vinder som en avec til desserten, kaffen eller ostebordet.

Den anbefales serveret den ved 12-14 grader. Med Limited Edition No 6 er der skabt en af de absolut bedste økologiske snaps, som Bornholm Spirits er utrolig stolte af. Og som med alle deres andre snaps bliver den kun bedre med tiden.

ØKO No. 2 - BLOND - Gylden akvavit - 40%

BLOND er vores bud på en økologisk gyldenblond akvavit. BLOND Akvavit er fremstillet i Nexø på Bornholm, - skabt af økologisk hvede og lokalt kildevand, som har lagret på mineralisk klippegrund i milliarder af år. Forenet giver det akvavitten den milde og rene smag.

Vores BLOND Akvavit giver dig smagen af kardemomme, perikum og et strejf af sort peber. Den har en nuanceret, krydret og rund smag, som varmer i ganen. De smukke gardiner i glasset løfter sløret for en akvavit med fylde og tyngde, som passer fortrinligt til det danske frokostbord.

BLOND Akvavit gør sig ekstra god sammen med stegt fisk, kød med let røget smag eller en klassisk hønsesalat.

ØKO No. 6 - Limited Edition, fadlagret figen - 40%

Hvert år d. 14. oktober i forbindelse med vores Bornholm Spirits fødselsdag lancerer de et begrænset oplag af deres Limited Edition Snaps. Dette års Limited Edition No. 6 er deres Fadlagret Figen.

Den er fadlagret på egetræsfade og er en fyldig og rund figensnaps. Den er lige så smuk og gylden af udseende, som den er sød og silkeblød i munden. En behagelig og karismatisk økologisk snaps.

Smagsnoter: Stor og fyldig smag med en fin sødme og en afrundet blød eftersmag.

Servering: Limited Edition No 6 Fadlagret Figen er en sand vinder som en avec til desserten, kaffen eller ostebordet.

Den anbefales serveret den ved 12-14 grader. Med Limited Edition No 6 er der skabt en af de absolut bedste økologiske snaps, som Bornholm Spirits er utrolig stolte af. Og som med alle deres andre snaps bliver den kun bedre med tiden.

HOVEDVAGTEN

Hovedbygning med sidefløj samt bindingsværksmuren mod Bagergade (1743-44). Fredet 1919

Hovedvagtten ligger ud til et lille torv midt i centrum af Rønne på Bornholm. Bygningens facade vender mod syd, ud til Hovedvagtstorvet. Den østlige del af bygningen er forlænget mod nord i en kort sidefløj med et tilbygget udhus. Både hovedbygningen og sidefløjen er bygget sammen med en høj bindingsværksmur, der mod nord, langs med Bagergade, omkranser et lille gårdrum.

Hovedvagtten er en grundmuret bygning i en etage med sorttjæret sokkel, pudsede og rødkalkede mure, hvid, profileret hovedgesims og et rødt, teglhængt heltag med få ældre, støbejernsvinduer i tagfladen. I rygningen er en skorstenspipe i rød, blank mur. Mod syd er taget trukket frem i et bredt tagudhæng, en kolonnade, der understøttes på træ søjler med murede sokler. Undersiden af udhænget er dækket af rødmaledede, langsgående brædder. Bygningens østligste fag er brudt igennem, således at der er et gennemgående portrum, som i hver ende afsluttes af en rundbuet portåbning. Portgennemgangen indgår som en del af fortovet. Under udhænget findes bygningens hoveddør, der er en ældre, grønmalet, flammeret dør under et svagt buet stik. Bygningens øvrige døre udgøres af en flammeret dør i den vestlige gavl og en revledør fra sidefløjen ud til gårdrummet. Bygningens vinduer er ældre, hvidmaledede, torammede vinduer, dog er der i nordsiden mod gården to små, etrammede vinduer. Alle vinduer er småtopsprossede og indrammes af en hvid, bred indfatning.

Bindingsværksmuren langs med Bagergade har sorttjæret bindingsværk og rødkalkede tavler, og mod nord er en sort revledør. Muren afsluttes af en murkrone med røde vingeteg.

I det indre er bygningen i dag indrettet til bolig. Grundplanen er i store træk bevaret med mindre rum og et delvist bevaret ildsted midt i bygningen. Der er dog indrettet et nyere køkken og toilet. I forstuen og ved det tidligere ildsted er bevaret ældre stengulve, men ellers er de øvrige gulve belagt med nyere fliser. De øvrige overflader er velbevarede og består hovedsagligt af kalkede mure og bræddeløfter mellem synlige bjælker. I det vestligste rum er brystningspaneler af brædder og små pilastre omkring en ældre støbejernsovn. Der er bevaret i alt to ældre støbejernsovne, flere ældre revledøre samt indvendige tremmer ved de etrammede vinduer mod nord. Døren i den vestlige gavl fører ind til et lille opbevaringsrum.

Bygningshistorie:

Hovedvagtten blev opført som vagt- og arresthus i 1743-44 som led i en ny plan om at gøre Rønne til en fæstningsby, men projektet kom ikke længere end til Hovedvagtten. Bygningen blev opført af materialer hentet fra Hammershus, og i mange år var Hovedvagtten den eneste grundmurede bygning i Rønne. Oprindeligt var der ingen passage mod øst, bygningen var i stedet lukket af og der var to vinduer og en dør i gavlen mod Søndergade.

I det indre var bygningen indrettet med en vagtstue, der havde to brikse, bord og stole samt fem arrester, som blev brugt til både militære og civile lovovertrædere.

Indtil 1867 holdt soldaterne vagt ved bygningen, og der var dengang et fritstående skilderhus ved siden af bygningen. Dette befinder sig i dag på Forsvarsmuseet. På et fotografi fra 1870 ses det at bygningen på daværende tidspunkt havde optrukne hvide fuger, og til højre for hoveddøren var et indmuret ur. Skorstenen var på daværende tidspunkt høj og smal og blev afsluttet af en muret krone med fire hjørnetakker.

I 1940 købte Rønne Kommune ejendommen med henblik på nedrivning, men bygningen fik lov at blive, mod at man åbnede det østre fag, så fortovet kunne føres igennem bygningen.

Miljømæssig værdi:

Bygningens miljømæssige værdi knytter sig til placeringen på Hovedvagtsplassen, hvor den sammen med de øvrige ældre bygninger danner et stemningsfuldt bymiljø. Hovedvagtten indgår som en væsentlig del af det historiske bymiljø omkring pladsen, der yderligere forstærkes af belægningen og de store træer.

Kulturhistorisk værdi:

Den kulturhistoriske værdi knytter sig til bygningens fremtræden som en relativ beskedent bygning, der i kraft af sin enkle materialeholdning, tykke mure og grundplan afspejler den tidligere funktion som Hovedvagt. Tillige fremstår Hovedvagtten i Rønne ved sin enkle form med simpel kolonnade, kalkede mure og øvrige bygningsdetaljer som et tydeligt eksempel på en typisk Hovedvagtsbygning i 1700-tallet. Hertil kommer bindingsværksmuren også kaldet en "væggared", der er en typisk måde at indhegne haverum på Bornholm og især i Rønne.

I det indre aflæses det tydeligt i grundplanens små rum mod nord samt i de bevarede tremmer for de etrammede vinduer, at der oprindeligt var fængselsceller i bygningen mod nord. Modsat ses det af de lidt større rum med syd med lidt flere bygningsdetaljer og støbejernsovne tilsluttet den store skorsten, at selve vagtstuen var placeret her i forbindelse med den offentlige adgang fra pladsen.

Arkitektonisk værdi:

Hovedvagtens arkitektoniske værdi knytter sig til bygningens fremtræden i et traditionelt og enkelt formudtryk, hvilket understøttes af de enkle og gennemgående materialer. De rødkalkede mure har en karakteristisk stofflig virkning under det store dominerende tag, der især er markant ved facadens kolonnade, hvor det bæres af de fem søjler. Hertil kommer tagets opskalkning, der giver en lethed til tagfladerne. At taget samtidig opfattes markant skyldes, at tagfladerne er næsten ubrudte, og at bygningen fremstår uden tagrender.

Hertil kommer værdien af de markante sorttjærede sokler, der giver en solid og naturlig base for bygningen, muren og søjlerne, mens den kraftige hvide gesims, de hvide dør- og vinduesindfatningerne samt hvide vinduer danner en kontrast til de røde mure. Bygningens enkle farveholdning har således stor betydning og værdi for den arkitektoniske virkning.

I det indre betyder den enkle materiale- og farvesammensætning at de relativt små rum fremstår afbalancerede og rolige.

Bærende fredningsværdier:

De bærende fredningsværdier knytter sig til den sluttede form med tykke, kalkede mure og det helvalmede tag, med ubrudte tagflader og skorstenspipe. Hertil kommer kolonnaden med de fem søjler, de sorttjærede og hvidkalkede bygningsdele samt de ældre vinduer og døre med alle detaljer. Endeligt knytter de bærende fredningsværdier sig til den traditionelle materiale- og farveholdning.

De bærende fredningsværdier knytter sig i det indre til den enkle grundplan og til den traditionelle materialeholdning på alle overflader. Hertil kommer de bevarede bygningsdetaljer, herunder døre med alle detaljer, den store skorsten og tremmerne for vinduerne mod nord.

Ydermere knytter de bærende fredningsværdier sig til bindingsværksmuren omkring gårdrummet, og dennes traditionelle materialeholdning.

Kilder:

<http://www.bornholmsmuseum.dk/oplevel/digitale-guider/roenne-guiden/9-hovedvagtten.aspx>
<http://www.roennebyarkiv.com/hovedvagtsplassen.html>
Bornholms militære domiciler, Østre Landsdelskomando, Ringsted 1985.