



Dines Lille Maritime Café I/S



Hjertlig velkommen in Dines Lille Maritime Café

Dines café blev åbnet i maj 2000; fra den tid tilbyder vi kager og tærter i europæisk kvalitet. Den tilhørende Feriecentret "Den Gamle Strandfoged Gård" købte vi allerede i 1989. "Gården" består af syv ferielejligheder, praktisk indrettet i nordisk stil. Ferielejlighederne rummer plads for en, to eller fire personer.

Fra slutningen af maj til midten af september (hver mandag og onsdag kl. 18,30-20) arrangerer vi en tysk eventyr aften: Uddannede "ordkunstner" fortæller fri af hoveder fortællinger, myter, legender, sagn på tysk eller udfører skygge eller dukketeater. Venligst tilmeld hvis interesseret på grund af begrænset siddepladser. I september, arrangerer vi en malekursus-uge med maler Eva Møller. Og i caféstuen præsenteres fotograf Bärbel Rautenberg bornholmske fotos. Velkommen.

Herzlich willkommen in Dines Lille Maritime Café

Dines Café eröffneten wir im Mai 2000; seither bieten wir unseren Gästen Torten und Kuchen in europäischer Qualität. Die angegliederte Ferienstätte "Alte Strandvögtei" erwarben wir bereits 1989. Die Vogtei besteht aus sieben Ferienwohnungen, praktisch im nordischen Stil eingerichtet. Platz ist - je nach Wohnung- für zwei oder vier Personen.

Von Ende Mai bis Mitte September findet montags und mittwochs (18.30-20 Uhr) ein deutschsprachiger Märchenabend statt, an dem ausgebildete Erzähler/-innen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz Märchen, Mythen, Sagen, Legenden frei erzählen oder Schatten-theater aufführen. Bitte bei Interesse Teilnahme wegen begrenzter Sitzkapazität anmelden.

Im September veranstalten wir eine Malkurswoche mit der Berliner Malerin Eva Moeller und in der Caféstube präsentiert die Hamburger Fotografin Bärbel Rautenberg ihre Bornholm fotos. Herzlich willkommen.



Dines Lille Maritime Café I/S

Varme drikke

Kop kaffe eller te 20,-

Kande kaffe eller te 30,-

Capuccino 33,-

Latte macchiato 45,-

Espresso (normal) 25,-

Espresso (dobbel) 35,-

Varm kakao m.
flødeskum 35,-

"Baltic drøm" / m.
alcohol 40,-

Varme Getränke

Tasse Kaffee oder Tee 20,-

Kanne Kaffee oder Tee 30,-

Capuccino 33,-

Latte macchiato 45,-

Espresso (normal) 25,-

Espresso (dobbel) 35,-

Warmer Kakao mit
Sahne 35,-

"Ostsee-Traum"
(mit Alkohol) 40,-



Dines Lille Maritime Café I/S

Bier + Erfrischungs- getränke

Øl og læskedrikke

Fadøl, sort, 0,3 l 40,-

Fadøl, sort, 0,4 45,-

Æbleschorle eller "Almdudler"-Læskedrik 35,-

Læskedrikke/Ølmix, 0,5 l 48,-

Æble- eller Appelsinjuice 25,-
0,25 l

Blodappelsin drik, 0,25 l 40,-

Æblemost, natur, 0,5 l 35,-

BIO-Cola, 0,25 l 40,-

Vand "uden brus", 0,5 l 20,-

Vand "med brus", 0,5 l 25,-

Dansk vand : Cola /
Fanta/Sprite/Squash,
0,25 l 20,-

Schwarzbier vom
Fass, 0,3 l 40,-

Schwarzbier vom
Fass, 0,4 l 45,-

Apfelschorle oder
"Almdudler"-Limo 35,-

Limonade / Biermix 48,-

Apfel- oder Orangensaft
0,25 l 25,-

Blutorangenbrause,
0,25 l 40,-

Apfelmost, natur, 0,5 l 35,-

BIO-Cola, 0,25 l 40,-

Wasser "ohne", 0,5 l 20,-

Wasser "mit", 0,5 l 25,-

Cola / Fanta/Sprite
Squash, 0,25 l 20,-



Dines Lille Maritime Café I/S

Feinste Torten + Kuchen

Angebot Frühjahr 2016:

Kirsch-Rhabarber-Schnitte
• Premium-Rahm-Käsekuchen • Gourmet-Apfeltorte (laktosefrei) • Schoko-Sahne-Torte • Donauwelle • Erdbeer-Fruchtkuchen • Mandarinen-Käse-Sahne-Torte • Waldfrucht-Torte • Schwarzwälder-Kirschtorte

Frucht- und Blechkuchen 35,-
ohne Sahne

Frucht- und Blechkuchen 40,-
mit Sahne

Sahnetorte /Fruchttorte 45,-
mit Sahne

Apfelstrudel mit Vanille-Eis 50,-
und Sahne

Lækre tærter og Kager

Tilbud i forår 2016: Kirsebær-Rhabarber-Kage • Premium-Fløde-Ostekage • Gourmet-Æbletærte (laktosefri) • Choko-Fløde-Lagkage • "Donau-bølge" (chokolade/kirsebær) • Jordbær Frugt-Kage • Mandarin-Oste-Fløde-Lagkage • Skovfrugt Tærte • "Schwarzwälder"-Kirsebær-Lagkage

Frugt- og bagepladekager uden flødeskum 35,-

Frugt- og bagepladekager med flødeskum 40,-

Fløde Lagkage / Frugt Lagkage med flødeskum 45,-

Butterdejs Æblekage med Vanille-Is og Flødeskum-Eis 50,-



Dines Lille Maritime Café I/S

**Om middagen:
kl 11.30-14.00
(skiftes dagligt)**

Minestrone	65,-
Kartoffelcreme- suppe	60,-
Schweizer Röstis , med creme fraiche	50,-
Tysk "Reibekuchen" med æblemos	45,-
Quiche d`Alsace med løg og bacon	75,-
Quiche Lorraine med ost og løg	75,-

**Mittags 11.30-14 Uhr
täglich wechselnd**

Minestrone	65,-
Kartoffelcreme- Süppchen	60,-
Schweizer Röstis mit Creme fraiche	50,-
Reibekuchen nach deut- scher Art mit Apfelmus	45,-
Quiche nach Elsässer Art mit Zwiebeln u. Speck	75,-
Quiche Lorraine mit Käse und Lauch	75,-