

# Abendmenu

## Suppen und Vorspeisen

### **Bodilles Fischsuppe**

mit Gemüse Brunoise, Noilly Prat,  
Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot

kr. 128,-

### **Garnelencocktail\***

mit Zitrone, Salat, grüner Spargel,  
hausgemachtes Dressing, Brot und Butter

kr. 148,-

### **Brotkörbchen**

mit zwei verschiedenen Brötchen  
mit Kräuter Butter und Knoblauch Butter  
für 2 Personen

kr. 58,-



*Der Chef fängt erst an euren Essen zu zubereiten, wenn es bestellt geworden ist.*

*Deswegen kann mehr Wartezeit vorkommen - wenn euer Tisch mehrere Gerichte bestellt, wegen verschiedener Kochzeiten.*

*Gerichte mit \* können Gluten frei serviert werden, müssen aber erwartet werden zusätzliche Kochzeit.*



# **Fischgerichte**

## **Die Zwei Gänge Fisch Menu**

kr. 328,-

1. *Bodilles Fischsuppe*
2. *Die Fisch Symphonie a la Skagerrak*

## **Gebratener Scholle\***

*mit Zitrone, Preiselbeeren, Salzkartoffeln  
und Butter Sauce*

kr. 258,-

## **Frittierte gefüllte Scholle**

*mit Muscheln, Garnelen und Spargel, Salzkartoffeln  
und Hummersauce*

kr. 288,-

## **Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht**

*mit Gemüse Brunoise, Garnelen, Muscheln,  
Fischfleisch und Brot*

kr. 198,-

## **Moules Frites\***

*Gedampfte Muscheln in Weisewein mit  
Gemüse Brunoise, Thymian, Pommes und Aioli*

kr. 198,-

## **Die Fisch Symphonie a la Skagerrak\***

*Gerauchter Dorsch, frittierter Schollenfilet,  
Lachs Soufflé, Garnelen, Muscheln, Spargel,  
Brot und eine kalte Hausgemachter Dressing*

kr. 268,-

*Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.*



## ***Fleischgerichte***

***Gehacktes Steak (Dansk Bøf) \****  
*mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce* kr. 198,-

***Gehacktes Steak (Hakkebøf) \****  
*mit Erbsen, Karotten, Pommes und Bearnaise Sauce* kr. 218,-

***Wienerschnitzel vom Kalb***  
*mit Zitrone mit Meerrettich und Kapern,  
Belage Erbsen, Karotten, Bratkartoffeln  
und Buttersauce* kr. 258,-

*Bearnaise sauce zum Schnitzel pro Person* kr. 30,-

***Rinder Steak\****  
*mit Gemüse, Pommes und Sauce Bearnaise* kr. 375,-

*Unser Chef zubereitet alle Rinder Steaks medium.  
Bitte anfordern, wenn sie well-done oder rot haben möchten.*



## Nachspeisen

### **Bodilles Eis Traum\***

*Selbstgemacht Vanilleeis mit Kaluha und Baileys  
auf Mandeln Kuchen*

*kr. 128,-*

### **Vanilleeis\***

*mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce*

*kr. 98,-*

### **Vanilleeis\***

*mit Baiser, Früchten und Erdbeerensauce*

*kr. 98,-*

### **Pfannkuchen Orange**

*mit Vanilleeis, gehackten Mandeln und  
Orangesauce mit Orangelikör*

*kr. 118,-*

### **Pfannkuchen Schoko**

*mit Vanilleeis und Schokoladensauce*

*kr. 118,-*

### **Dänischer Apfelkuchen**

*Apfelpüree mit Zucker, Semmelbrösel und Sahne*

*kr. 68,-*

## Heiße Getränke

*Kaffee ad libitum*

*kr. 45,-*

*Tee ad libitum*

*kr. 35,-*

*Heiße Schokolade mit Schlagsahne*

*kr. 45,-*

*Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)*

*kr. 80,-*

*Bodille Kaffee (2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys)*

*kr. 90,-*

