

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

Gebratener Scholle*

*mit Zitrone, Preiselbeeren, Salzkartoffeln
und Butter Sauce*

kr. 288,-

Frittierte gefüllte Scholle

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

kr. 218,-

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. 218,-

Pfannenbratener Seelachsfilet*

*mit weichen Zwiebeln, Tomate, Kartoffeln
und Buttersauce*

kr. 288,-

Saisonales 2-Gänge Fischmenü

Vorspeise Bodilles Fischsuppe

*Hauptgericht Pfannenbratener Seelachsfilet
mit weichen Zwiebeln, Tomate,
Kartoffeln und Buttersauce*

kr. 328,-

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 Sauce Béarnaise

kr. 228,-

Wienerschnitzel vom Kalb

*mit Zitrone mit Meerrettich und Kapern,
Belage Erbsen, Karotten, Bratkartoffeln
und Buttersauce*

kr. 278,-

Sauce Béarnaise zum Schnitzel pro Person

kr. 35,-

Rinder Steak*

Rib Eye mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise

kr. 385,-

Unser Chef zubereitet alle Rinder Steaks medium.

Bitte anfordern, wenn sie well-done oder rot haben möchten.



Nachspeisen

Bodilles Eistorte

Vanilleeis mit knusprigen Haselnüssen und Schokoladestückchen, garniert mit Waldfruchtmousse kr. 128,-

Vanilleeis*

mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce kr. 98,-

Vanilleeis*

mit Baiser, Früchten und Erdbeerensauce kr. 98,-

Sorbet-Symphonie

Mango, Pflaume und Erdbeere mit Obst und Baiser 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,-

