Menu von 12.00 bis 16.00.

Probieren Sie ein traditionelles dänisches Brötchen

Die Dänen sind weltweit für ihre besondere „Smørrebrød“-Tradition bekannt, die bereits in den 1880er Jahren erfunden wurde, als in Kopenhagen kleine Mittagsrestaurants entstanden.

Seit 50 Jahren nimmt das „Smørrebrød“ einen einzigartigen Platz auf der Mittagskarte von Bodille ein. Der Treffpunkt für unsere Gäste ist ein gut gedeckter Tisch für ein etwas außergewöhnliches Mittagessen, bei dem Sie die gemütliche dänische „Smørrebrød“-Tradition mit hausgemachten Speisen und Getränken erleben können.

Ein echtes Stück „Smørrebrød“ wird aus Fleisch oder Fisch mit köstlichen Belägen und Accessoires zubereitet, sodass das Schwarzbrot vollständig bedeckt und schön dekoriert ist. Wir servieren das frisch zubereitete „Smørrebrød“ auf einer großen Servierplatte, die in der Mitte des Tisches steht.

Genießen Sie ein gemütliches Mittagessen mit traditionellem „Smørrebrød“ und einem kühlen Fassbier. Um das Mittagessen perfekt zu machen, empfehlen wir Ihnen, einen Schnaps zu probieren.

Unsere Köche sind stolz darauf, nach Ihren Wünschen ein schönes Gericht aus „Smørrebrød“ zuzubereiten. Wählen Sie Ihre Favoriten aus dem Brötchen-Menü auf der nächsten Seite. Ein Erwachsener kann normalerweise zwei Stücke „Smørrebrød“ essen, vielleicht auch drei, wenn Sie großen Hunger haben.

*Traditionell Dänisches "**smørrebrød**" auf Schwarzbrot*

Auswahl

- *Fischfilet mit Remoulade und Zitrone*
- *Ei mit Krabben mit Mayonnaise und Zitrone*
- *Roastbeef mit Remoulade und Zwiebel*

pro Stück kr. 75,-

- *Frikadellen mit Gurkensalat und Rotkohl*
- *Leber Pate mit Speck und Rote Beten*
- *Gebraten Schweinefilet mit Rotkohl und Orangen*
- *Ei mit Mayonnaise, grüne Spargel und Tomate*
- *Vegan mit Tomaten, grüne Spargel und Karotten Salat*
- *Vegan mit Kartoffeln, Frittierte Zwiebel und Gurken Salat*

pro Stück 65,-

Jubilæums akvavit 5 cl. kr. 60,-

Taffel akvavit 5 cl. kr. 55,-

Dill akvavit 5 cl. kr. 55,-

Traditionelle dänische Lunch Teller

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

Heringe Teller
2 verschiedene Heringe filet
*mit Curry Salat, Ei und Schwarzbrot** *kr. 188,-*

Traditionell Sternschnuppe „Stjerneskud“
mit gedampft und gebratenem Schollenfilet,
Garnelen, Spargel und Dressing *kr. 188,-*

***Luxus Butterbrot** mit Garnelen, Mayonnaise, Zitrone*
*und Weißbrot** *kr. 188,-*

***Schollen Filets** mit Karottensalat, Remoulade Sauce,*
Zitrone und Pommes *kr. 188,-*

Club-Sandwich
mit gebratenen Hähnchenstreifen, Speck, Gurke,
knackigem Salat, hausgemachtes Curry-Dressing
und Pommes *kr. 188,-*

Gehacktes Rindfleisch auf Brot „Pariserbøf“
*mit Eigelb, rote Beten, Zwiebeln, Kapern und Meerrettich** *kr. 188,-*

Dänischer Eierpfanne „Æggekage“*
mit geröstetem Speck, Tomaten, Schnittlauch, Senf
und Schwarzbrot mit Butter *kr. 188,-*

Warme Hauptgerichte

Von 12.00 bis 16.00

Fischgerichte

Bodilles Fischsuppe
mit Noilly Prat, Gemüse, Muscheln und Fischfleisch *kr. 198,-*

Gebratene Scholle
mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffeln und Buttersauce * *kr. 288,-*

Moules Frites*
Gedampfte Muscheln in Weisswein
mit Gemüse Brunoise, Thymian, Brot und Knoblauchbutter *kr. 198,-*

Fleischgerichte

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

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce *kr. 278,-*

Vegetarische Gerichte

*Grüner „Krabbencocktail“ **

mit Salat, Erbsen, Gewürzgurken, grünem Spargel, Gurke,
Dressing und selbstgebackenes Brot *kr. 95,-*

Veganes Club-Sandwich

mit frittierten Kartoffelscheiben, Gurke, knackigem Salat,
Paprika, serviert mit groben Wurzelfruchtstückchen aus
Karotte und Rote Bete und Pastinaken mit Kräutermayonnaise *kr. 168,-*

*Hausgemachtes Bohnenleibchen **

mit Salzkartoffeln, gegrillten Tomaten, frittierten
Zwiebelringen und Vegan-Kräutermayonnaise *kr. 198,-*

Nachspeisen

*Vanilleeis** *mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce*	*kr. 98,-*
*Vanilleeis** *mit Baiser, Früchten und Coulis*	*kr. 98,-*
Pfannkuchen Orange *mit Vanilleeis, gehackten Mandeln und Orangesauce* *mit Orangelikör*	*kr. 118,-*
Pfannkuchen Schoko *mit Vanilleeis und Schokoladensauce*	*kr. 118,-*
Dänischer Apfelkuchen *Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne*	*kr. 68,-*

Heiße Getränke

Kaffee ad libitum	*kr. 45,-*
Tea ad libitum	*kr. 35,-*
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	*kr. 45,-*
Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)	*kr. 80,-*

Kosten Sie eine Bodille Kaffee

2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys mit Sahne

kr. 90,-