

Abendmenu

Suppen und Vorspeisen

Bodilles Fischsuppe

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

kr. 138,-

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. 318,-

Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht

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

kr. 225,-

Moules Frites*

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

kr. 198,-

Fish Platte „luksus stjerneskud“

*2 gebratene Schellfischfilets, hausgemachtes
Lachsrouflé, handgeschälte Garnelen, grüner
Spargel und Salat serviert mit hausgemachtem
Dressing*

kr. 258,-

Saisonales 2-Gänge-Fischmenü

Vorspeise: Bodilles Fischsuppe

Hauptgericht: Fish platte

2 Gänge: kr. 328,-

Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.



VEGANES MENÜ

VORSPEISEN

Schüssel grüne Pommes

*Große Wurzelgemüse-Pommes aus Karotten,
Roter Bete und Pastinake mit Kräutermayonnaise* kr. 58,-

Grüner „Garnelencocktail“*

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

Tomaten tapas*

*mit Tomaten, gerösteten Salzmandeln, gehackten
roten Zwiebeln, Blumenkohlstreuseln,
Honigdressing und Brot* kr. 95,-

HAUPTGERICHT

Hausgemachtes Bohnensteak*

aus Kichererbsen, Edamame und Kidneybohnen.

*Das Bohnensteak wird mit Kartoffeln, gegrillten
Tomaten, gebratenen Zwiebelringen und
Kräutermayonnaise serviert.* kr. 198,-

*Auf Wunsch können Sie Pommes frites als
Alternative zu den Kartoffeln bestellen.*

DESSERT

Sorbet-Symphonie

Mango, Pflaume und Erdbeere mit frischen Früchten kr. 98,-



Fleischgerichte

Gehacktes Steak (Dansk Bøf) *

mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce

kr. 208,-

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,-

Kalbs Steak*

Rib Eye mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise kr. 378,-

Unser Chef zubereitet alle Rinder Steaks medium.

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

Saisonales 2-Gänge-Steakmenü

*Hauptgericht: Rib Eye mit Mais, grill Tomaten,
Zwiebelringe, Pommes mit Pfeffersauce*

Dessert: Irsk Coffe oder Bodilles Kaffee

2 Gänge: kr. 398,-



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. 75,-

Heiße Getränke

Kaffee ad libitum kr. 50,-

Tee ad libitum kr. 35,-

Heiße Schokolade mit Schlagsahne kr. 50,-

Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky) kr. 85,-

Bodille Kaffee (2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys) kr. 85,-

