



Menu von 12.00 bis 16.00.

Kalte Platte a la Bodille

Minimum 2 Personen

2 verschiedene Heringe mit Curry Salat und 1/2 Ei

Fischfilet mit Remoulade und Zitrone

Krabben mit Mayonnaise und Zitrone

Kleine Steak mit gebratenen Zwiebel und Senfgurke

2 Sorten Käse mit Obst

Brot, Butter und Schmalz

Pro Person kr. 198,-

Die kalte Platte wird über 3 gang serviert.

***Wir empfehlen einen kalten Schnaps.
Schau die interessante Schnapskarte.***

Traditionelle Dänische Lunch Teller

<i>2 verschiedene Heringe mit Curry Salat, ½ Ei und Schwarzbrot</i>	<i>kr. 118,-</i>
<i>Kleine Schale mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>Schollen Filets mit Remoulade, Zitrone und Schwarzbrot</i>	<i>kr. 98,-</i>
<i>Fischfrikadellen mit Preiselbeeren, Remoulade und Schwarzbrot</i>	<i>kr. 118,-</i>
<i>Kleine Schale Pommes mit Heinz Ketchup oder Mayonnaise</i>	<i>kr. 40,-</i>
<i>Traditionell Sternschnuppe (Stjernesked) mit gedampft und gebratenen Schollenfilet mit Krabben, Spargel und Dressing</i>	<i>kr. 138,-</i>
<i>Bodille Sternschnuppe (Stjernesked) mit zwei gebratenen Schollenfilet mit Krabben, Spargel und Dressing</i>	<i>kr. 138,-</i>
<i>Luxus Butterbrot mit Krabben, Mayonnaise, Zitrone und Weißbrot</i>	<i>kr. 138,-</i>
<i>Pariser steak auf Brot - gehacktes Rindfleisch, rote Beten, Zwiebeln, Kapern und Meerrettich</i>	<i>kr. 138,-</i>
<i>Eierpfanne mit gerösteten Speek, Tomaten, Schnittlauch und Schwarzbrot</i>	<i>kr. 138,-</i>
<i>Luxus Butterbrötchen 2 Stücke auf einem Teller (Smørrebrød)</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>➤ Eier mit Mayonnaise und Krabben auf Schwarzbrot</i>	
<i>➤ Schweinebraten mit Rotkohl auf Schwarzbrot</i>	
<i>Luxus Vegetarische Butterbrötchen 2 Stücke auf einem Teller</i>	<i>kr. 115,-</i>
<i>➤ Tomaten und Salatkartoffeln mit vegan Mayonnaise auf Schwarzbrot</i>	
<i>➤ Vegetarische Wurst mit Spargelsalat auf Schwarzbrot</i>	

Salaten

<i>Gemischt Salat mit Händchen Brust und Brot Croutons</i>	<i>kr. 125,-</i>
<i>Gemischt Salat mit Lachs und Brot Croutons</i>	<i>kr. 125,-</i>
<i>Vegetarische gemischt Salat mit Falafel und Brot Croutons</i>	<i>kr. 125,-</i>

Der Salat wird mit Kräuter Dressing serviert.

Warme Hauptgericht

<i>Bodilles Fischsuppe mit Noilly Prat, Gemüse, Muscheln und Fischfleisch</i>	<i>kr. 188,-</i>
<i>Gebratene Scholle mit Zitrone, Preiselbeeren, Kartoffeln und Buttersauce</i>	<i>kr. 225,-</i>
<i>Frittierte Gefüllte Scholle mit Garnelen, Spargel, Salzkartoffeln und Hummersauce</i>	<i>kr. 245,-</i>
<i>Whisky Steak vom Rindfilet mit Gemüse, Pommes und Whisky Sauce</i>	<i>kr. 275,-</i>
<i>Gehacktes Steak (Dansk Bøf) mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce</i>	<i>kr. 175,-</i>
<i>Wienerschnitzel vom Kalb mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce</i>	<i>kr. 215,-</i>
<i>Vegetar Gericht Bohnenleibchen mit Grill Tomaten, Salzkartoffeln, Karotten Spargel und Kräuter Mayonnaise</i>	<i>kr. 165,-</i>

Nachspeisen

*Vanilleeis
mit Schokolade Sauce, Obst und Baiser* kr. 75,-

*Vanilleeis
mit Coulis, Obst und Baiser* kr. 75,-

*Pfannkuchen
mit Vanilleeis und Schokolade Sauce* kr. 80,-

*Dänischer Apfelkuchen
Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne* kr. 55,-

Heiße Getränke

Kaffee ad libitum kr. 32,-

Tea ad libitum kr. 28,-

Heiße Schokolade mit Slagsahne kr. 38,-

Heiße Getränke mit Spirituosen

Irish Coffee (2 cl. Jameson Whisky) kr. 50,-

Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky) kr. 80,-

French Coffee (4 cl. Cointreu und 2 cl. Kaluha) kr. 85,-

Baileys Coffee (5 cl. Baileys) mit Slagshane kr. 75,-

Cuba Coffe (5 cl. Rum) mit Braun Zucker und Slagsahne kr. 80,-

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



Abendmenu von 16 Uhr

Suppen

*Bodilles Fischsuppe
mit Gemüse Brunoise, Noilly Prat,
Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot* kr. 98,-

Vorspeisen

Gedampfte Muscheln in Weisewein)
mit Gemüse Brunoise, Thymian, Brot und Knoblauchbutter* kr. 98,-
*) Minimum 2 personen.

Garnelencocktail
mit grüne Spargel, hausgemachter Dressing, Brot und Butter* kr. 98,-

Gemischter Salat
mit Öl-Essig Dressing, Brot und Butter* kr. 68,-

*Brotkörbchen mit zwei verschiedenen Brötchen
mit Kräuter Butter und Knoblauch Butter für 2 Personen* kr. 40,-

Brotkörbchen mit Gluten frei Brötchen
mit Kräuter Butter und Knoblauch Butter für 1 Person* kr. 20,-

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

Fischgerichte

Die Zwei Gänge Fisch Menu kr. 265,-

1. Gang *Bodilles Fischsuppe*
2. Gang *Ofen gebackenes Schellfisch Filet gratiniert mit Käse serviert auf Kohl mit Salzkartoffeln*

*Gebratener Scholle**
mit Zitrone, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Butter Sauce kr. 215,-

Frittierte gefüllte Scholle
mit Krabben, Garnelen und Spargel, Salzkartoffeln und Hummersauce kr. 245,-

Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht
mit Gemüse Brunoise, Garnellen, Muscheln, Fischfleisch und Brot kr. 188,-

*Die Fisch Symphonie a la Skagerrak**
Gerauchter Lasch, frittiertes Schellfisch, gekocht Schollenfilet, Garnelen, Muscheln, Spargel, Brot und eine kalte Hausgemachter Dressing kr. 225,-

Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.

Vegetarische Gerichte

*Vegetarische Suppe mit Vegan-fraiche**
Die Suppe ist auf Kohl, Bonnen und Gemüse gekocht, mit 2 verschiedenen Brötchen serviert kr. 148,-

Vegetarische Gericht
Bohnenleibchen mit Grill Tomaten, Salzkartoffeln, Karotten, Spargel und Kräuter Mayonnaise kr. 165,-

Rindfleisch Spezialitäten

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

<i>Steak Bearnaise*</i> <i>mit Gemüse, Pommes und Sauce Bearnaise</i>	<i>kr. 275,-</i>
<i>Whisky Steak*</i> <i>mit Gemüse, Pommes und Bodilles Whisky Sauce</i>	<i>kr. 275,-</i>
<i>Kleiner gemischter Salat zum Hauptgericht</i>	<i>kr. 45,-</i>

Übrige Fleischgerichte

<i>Gehacktes Steak (Dansk Bøf)*</i> <i>mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce</i>	<i>kr. 175,-</i>
<i>Gehacktes Steak (Hakkebøf)*</i> <i>mit Erbsen, Karotten, Pommes und Bearnaise Sauce</i>	<i>kr. 175,-</i>
<i>Wienerschnitzel vom Kalb</i> <i>mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce</i>	<i>kr. 215,-</i>



Der Chef fängt erst an euer Essen zu zubereiten wenn es bestellt geworden ist.

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

Nachspeisen

<i>Bodilles Eis Traum*</i> <i>Selbstgemacht Vanilleeis mit weißer Schokolade, Kaluha und Baileys auf Marzipan Kuchen</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Coulis</i>	<i>kr. 75,-</i>

<i>Pfannkuchen Orange mit Vanilleeis, gehackt Mandeln und Orangesauce mit Orangelikör</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Pfannkuchen Schoko mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Käse Teller mit 3 Danisch Käse* mit Aprikosenmarmelade, eingelegte rote Zwiebel und Johannisbeeren-Lakritzemarmelade serviert mit Kekse</i>	<i>kr. 98,-,-</i>
<i>Dänischer Apfelkuchen Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne</i>	<i>kr. 45,-</i>

Kosten Sie die lecker Bodilles Eis Traum

*Selbstgemacht Vanilleeis mit weißer Schokolade,
Kaluha und Baileys auf Marzipan Kuchen*

kr. 85,-

Heiße Getränke

<i>Kaffee ad libitum</i>	<i>kr. 32,-</i>
<i>Tea ad libitum</i>	<i>kr. 28,-</i>
<i>Heiße Schokolade mit Slagsahne</i>	<i>kr. 38,-</i>

Heiße Getränke mit Spirituosen

<i>Lumumba Schokolademilch mit 5 cl. Cognac und Slagsahne</i>	<i>kr. 85,-</i>
---	-----------------

<i>Irish Coffee (2 cl. Jameson Whisky)</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>French Coffee (4 cl. Cointreu und 2 cl. Kaluha)</i>	
<i>kr. 85,-</i>	
<i>Baileys Coffee (5 cl. Baileys) mit Slagshane</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Cuba Coffe (5 cl. Rum) mit Braun Zucker und Slagsahne</i>	<i>kr. 80,-</i>

Kosten Sie eine Bodille Kaffee

2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys ***mit***
Slagsahne

kr. 85,-