



Bodilles Kro

FORRETTER

Bodilles Fiskesuppe

med urter Brunoise, Noilly Prat, rejer, muslinger, fiskekød og brød . . . kr. 98,-

Hjemmebagt ostebrød på sprød salat

med tomat, hakket grønt og hvidløgssmør kr. 68,-

Hjemmebagt ostebrød på sprød salat

med tomat, hakket grønt og pestosmør kr. 68,-

Hvidvins dampede blåmuslinger

med urter Brunoise, timian samt brød og hvidløgssmør kr. 98,-

Der skal bestilles min. 2 kuverter.

Rejecocktail med håndpillede rejer og grønne asparges

serveret på tallerken med flutes og hjemmelavet dressing kr. 98,-

Salattallerken

med olieeddikedressing og brød kr. 68,-

Kurv med brød og 2 valgfri smør.

Vælg mellem alm. smør, hvidløgs-, pesto eller chilismør kr. 40,-

Tomatsalat med hakket løg, vesterhavs ost,

persilledrys og olivenolie. kr. 68,-

PASTA OG VEGETARRETTER

Pasta med ristet kylling

med peberfrugt, tomat, flødesauce og brød kr. 175,-

Pasta med dampet rødspættefilet

med rejer, peberfrugt, grønne asparges, hummersauce og brød kr. 195,-

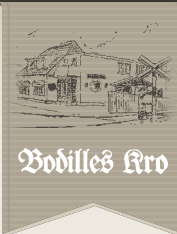
Vegetarbøf med petit kartofler, grønne asparges

og gulerødder ristede med hakket rødløg og chiliolie. kr. 175,-



KGL HOFLEVERANDØR

KJÆR SOMMERFELDT



FISKERETTER

Fiskemenu 2 retter

Varierer efter sæsonen, se modsatte sidekr. 265,-

Pandestegt Rødspætte

med hvide kartofler, citron, tyttebær og smørsaucekr. 215,-

Dybstegt, fyldt Rødspætte med håndpillede rejer,

grønne asparges, blåmuslinger, hvide kartofler og hummersaucekr. 245,-

Bodilles Fiskesuppe, som hovedret

med urter Brunoise, Noilly Prat, rejer, muslinger, fiskekød og brød ...kr. 188,-

Pandestegt Havkatfilet

med bløde løg, tomat, hvide kartofler og smørsauce.....kr. 245,-

Fiskesymfoni a la Skagerrak

Røget kulmule, ristet kullerfilet, håndpillede rejer, blåmuslinger,

serveret med petit kartofler, grønne asparges og

kold hjemmelavet dressingkr. 225,-

Vores udvalg af fiskeretter afhænger af sæson og vejrforhold og kan derfor variere.

DEN LILLE FISKEORDBOG

DANSK

SVENSK

NORSK

Rødspætte

Rödspätta

Flyndre

Kuller

Kolja

Hyse

Lange

Länga

Lange

Laks

Lax

Laks

Rejer

Räkor

Reker

Krebsehaler

Kräftstjätar

Krepsehaler

Blåmuslinger

Musslor

Blåskjell

Havkat

Havskatt

Gråsteinbit

Kulmule

Kummel

Lysing



KJER SOMMERFELDT



Bodilles Kro

KØKKENCHEFENS BEUF SPECIALITETER

Bøfferne steges medium, med mindre andet ønskes.

Engelsk beuf af oksefilet

med agurkesalat, asier, bløde løg, hvide kartofler og smørsaucekr. 259,-

Steak Bearnaise af oksefilet

med dagens garniture, pommes frites og bearnaisesaucekr. 269,-

Whiskybeuf af oksefilet

med dagens garniture, pommes frites og Bodilles whiskysaucekr. 269,-*

**)Det er kun muligt at få whiskysauce, hvis der bestilles whiskybeuf, da saucen tilberedes sammen med bøffen.*

STEGERETTER

Dansk Bøf

med bløde løg, skysauce, rødbeder og hvide kartoflerkr. 175,-

Herregårdsbøf

med ærter, gulerødder, pommes frites og bearnaisesaucekr. 175,-

NB: Det er ikke muligt at servere bøffen gennemstegt

Wienerschnitzel af kalveinderlår

med ærter, gulerødder, wienerdreng, stegte kartofler og smørsauce . .kr. 208,-

Skål salat til hovedretten.kr. 45,-

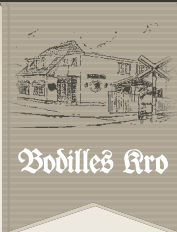


*Kokken går først i gang med at tilberede maden,
efter den er bestilt hos tjeneren.*

*Derfor kan der forekomme ekstra ventetid, hvis dit bord bestiller
forskellige retter, da tilberedningstiden kan variere.*



KJÆR SOMMERFELDT



DESSERTER

Vaniljeis

med chokoladesauce, frugt og marengskr. 75,-

Vaniljeis

med coulis, frugt og marengskr. 75,-

Sorbetis

2 slags frugtis med frisk frugtkr. 75,-

Pandekager

med vaniljeis, hakkede mandler og appelsinsauce tilsat orangelikør . .kr. 85,-

Pandekager

med vaniljeis og chokoladesaucekr. 80,-

Vesterhavsost

med frugt og grønt, ristet rugbrød og smørkr. 65,-

Æblekage

Hjemmelavet æblemos med sukkerrasp og flødeskumkr. 45,-

TIL VORE ISDESSERTER ANBEFALER VI

La Playa Late Harvest, 5 cl.kr. 45,-

Warres Ruby Port, 5 cl. Kr. 45,-

Baileys, Irish Cream Liqueur 5 cl. Kr. 60,-

Coole Swan, Irish Cream Liqueur 5 cl. Kr. 75,-



Bodilles Kro

VARME DRIKKE

<i>Kaffe ad libitum på friskmalede bønner – pr. person.....</i>	<i>kr. 32,-</i>
<i>Te ad libitum – pr. person.....</i>	<i>kr. 28,-</i>
<i>Varm cacao med Callebaut chokolade og flødeskum</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>Irsk Kaffe (2 cl. Jameson whisky)</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>Irsk Kaffe (4 cl. Jameson whisky)</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Irsk Kaffe (6 cl. Jameson whisky)</i>	<i>kr. 100,-</i>
<i>Fransk Kaffe (2 cl. Cointreau)</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>Fransk Kaffe (4 cl. Cointreau)</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Mexicansk Kaffe (4 cl. Tequila og 2 cl. Kahlua)</i>	<i>kr. 85,-</i>

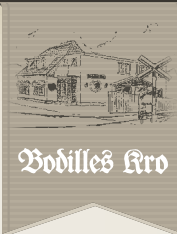
ØNSKER DE EN COGNAC,
WHISKY ELLER ROM TIL KAFFEN,
SPØRG TJENEREN OM KROENS AVEC-KORT

PRØV DEN SPÆNDENDE BODILLE KAFFE

*Kaffe med 2 cl. Cognac, 2 cl. Kahlua,
2 cl. Baileys og flødeskum.....* Kr. 85,-



KGL HOFLEVERANDØR
KJØR SOMMERFELDT



2 RETTERS FISKEMENU

BODILLES FISKESUPPE

*Flødelegeret suppe med Noilly Prat,
urter, rejer, muslinger, fiskekød og brød.*

OVNBAGT KULLERFILET

*svøbt i bacon, serveret med sommerkål, gulerødder,
petit kartofler og kold urtecreme*

Pris 2 retter pr. kuvertkr. 265,-

BODILLES KRO ANBEFALER

Finca Sopenia, Argentina Alto Sur, Sauvignon Blanc, Tupungato



*Tupungato er et distrikt i det østlige Mendoza i 1200 meters højde
i Andesbjergene, her findes verdens højest beliggende vinmarker.
Markante temperaturforskelle mellem dag/nat bevirker langsom
druemodning og der af elegante, komplekse vine.*

*En elegant Sauvignon Blanc har en lys gul farve med et let grønligt skær.
Bouqueten er citrusagtig med rød grapefrugt, lime og passionsfrugt.
Smagen er halvtør, frisk med lime og melon og en flot lang
eftersmag med en flot balance mellem syre og frugt,
som komplementerer fiskemenuen flot.*

1/1 fl.kr. 298,-