

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 rinderfilet mit gebratenen Zwiebel und Senfgurke

Käse mit Obst

Brot und Butter

Pro Person kr. 228,-



***Die kalte Platte wird über
3 Gänge serviert.***

***Wir empfehlen einen kalten Schnaps.
Schauen Sie die interessante
Schnapskarte an.***

Traditionelle dänische Lunch Teller

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



2 verschiedene Heringe

*mit Curry Salat, 1/2 Ei und Schwarzbrot**

kr. 138,-

Schollen Filets mit Remoulade, Zitrone und Schwarzbrot

kr. 138,-

Schollen Filets mit Remoulade, Zitrone und Pommes

kr. 158,-

Traditionell Sternschnuppe „Stjernesked“

mit gedampft und gebratenen Schollenfilet, Krabben, Spargel und Dressing

kr. 158,-

Luxus Butterbrot mit Krabben, Mayonnaise, Zitrone und Weißbrot*

kr. 158,-

Gehacktes Rindfleisch auf Brot „Pariserbøf“

*rote Beten, Zwiebeln, Kapern und Meerrettich**

kr. 158,-

Eierpfanne „Æggekage“

mit geröstetem Speck, Tomaten, Schnittlauch und Schwarzbrot

kr. 158,-

Luxus Butterbrötchen

*2 Stücke auf einem Teller (Smørrebrød) **

kr. 138,-

- Eier mit Mayonnaise und Krabben auf Schwarzbrot
- Roastbeef mit Remoulade und Meerrettich auf Schwarzbrot

Beilage:

*Kleine Schale mit Salzkartoffeln **

kr. 35,-

*Kleine Schale mit Bratkartoffeln **

kr. 35,-

*Kleine Schale Pommes mit Heinz Ketchup oder Mayonnaise**

kr. 40,-

*Heinz Ketchup, Remoulade oder Mayonnaise**

kr. 5,-



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.

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. 238,-

Frittierte Gefüllte Scholle mit Garnelen, Spargel,
Salzkartoffeln und Hummersauce

kr. 248,-

Moules Frites*

Gedampfte Muscheln in Weisewein

mit Gemüse Brunoise, Thymian, Brot und Knoblauchbutter

kr. 198,-

Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.

Fleischgerichte

Gehacktes Steak (Dansk Bøf)

mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce *

kr. 178,-

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce

kr. 228,-

Vegetarische Gerichte

Bohnenleibchen mit Panne Gemüse, Salzkartoffeln,
Gurkensalat und Kräuter Mayonnaise*

kr. 178,-

Bohnenleibchen mit Erbsen, Karotten, Pommes
und „Vegenaise“ Sauce*

kr. 178,-

Nachspeisen



<i>Bodilles Eis Traum*</i> <i>Selbstgemacht Vanilleeis mit Kaluha und Baileys auf Mandeln Kuchen</i>	<i>kr. 95,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Coulis</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Pfannkuchen Orange</i> <i>mit Vanilleeis, gehackt Mandeln und Orangesauce mit Orangelikör</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Pfannkuchen Schoko</i> <i>mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>Dänischer Apfelkuchen</i> <i>Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne</i>	<i>kr. 55,-</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee ad libitum</i>	<i>kr. 32,-</i>
<i>Tea ad libitum</i>	<i>kr. 30,-</i>
<i>Heiße Schokolade mit Schlagsahne</i>	<i>kr. 38,-</i>
<i>Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Cuba Coffe (5 cl. Rum) mit Braun Zucker und Schlagsahne</i>	<i>kr. 80,-</i>

Kosten Sie eine Bodille Kaffee

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

kr. 85,-