

Menu von 12.00 bis 16.00.



Kalte Platte a la Bodille

Minimum 2 Personen

Heringe mit Curry Salat und 1/2 Ei

Fischfilet mit Remoulade und Zitrone

Krabben mit Mayonnaise und Zitrone

Frikadellen mit Gurkensalat

Leberpaté mit Speck und Rote Beten

Käse und Chocolate Kuchen mit Obst

Brot und Butter

Pro Person kr. 248,-



***Die kalte Platte wird als
2 Gänge serviert.***

***Wir empfehlen einen kalten Schnaps.
Schauen Sie bitte 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. 168,-

Schollen Filets mit Remoulade, Zitrone und Schwarzbrot

kr. 158,-

Schollen Filets mit Remoulade, Zitrone und Pommes

kr. 178,-

Traditionell Sternschnuppe „Stjernesked“

mit gedampft und gebratenen Schollenfilet, Garnelen, Spargel und Dressing

kr. 178,-

Luxus Butterbrot mit Garnelen, Mayonnaise, Zitrone und Weißbrot*

kr. 188,-

Gehacktes Rindfleisch auf Brot „Pariserbøf“

*rote Beten, Zwiebeln, Kapern und Meerrettich**

kr. 178,-

Eierpfanne „Æggekage“

mit geröstetem Speck, Tomaten, Schnittlauch und Schwarzbrot

kr. 168,-

Luxus Butterbrötchen

*2 Stücke auf einem Teller (Smørrebrød) **

kr. 168,-

- Eier mit Mayonnaise und Garnelen auf Schwarzbrot
- Gebraten Schweinfilet mit Rotkohl auf Schwarzbrot

Beilage:

*Kleine Schale mit Salzkartoffeln **

kr. 40,-

*Kleine Schale mit Bratkartoffeln **

kr. 40,-

*Kleine Schale Pommes mit Heinz Ketchup oder Mayonnaise**

kr. 48,-

*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. 258,-

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. 198,-

Wienerschnitzel vom Kalb

mit Gemüse, Bratkartoffeln und Buttersauce

kr. 258,-

Vegetarische Gerichte

Bohnenleibchen

mit Panne Gemüse, Salzkartoffeln,
Gurkensalat und Kräuter Mayonnaise*

kr. 198,-

Bohnenleibchen

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

kr. 198,-

Nachspeisen



<i>Bodilles Eis Traum*</i> <i>Selbstgemacht Vanilleeis mit Kaluha und Baileys auf Mandeln Kuchen</i>	<i>kr. 125,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 98,-</i>
<i>Vanilleeis*</i> <i>mit Baiser, Früchten und Coulis</i>	<i>kr. 98,-</i>
<i>Pfannkuchen Orange</i> <i>mit Vanilleeis, gehackt Mandeln und Orangesauce mit Orangelikör</i>	<i>kr. 118,-</i>
<i>Pfannkuchen Schoko</i> <i>mit Vanilleeis und Schokoladensauce</i>	<i>kr. 118,-</i>
<i>Dänischer Apfelkuchen</i> <i>Püree mit Zucker Semmelbrösel und Sahne</i>	<i>kr. 68,-</i>

Heiße Getränke

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

Kosten Sie eine Bodille Kaffee

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

kr. 90,-