

# Abendmenu

## Suppen und Vorspeisen

### **Bodilles Fischsuppe**

mit Gemüse Brunoise, Noilly Prat,  
Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot

kr. 128,-

### **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. 218,-*

### ***Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht***

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

*kr. 198,-*

### ***Moules Frites\****

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

*kr. 218,-*

### ***Im Ofen gebackenes Schellfischfilet***

*auf einer Gemüsebasis aus Frühlingszwiebeln,  
Karotten und Paprika mit einem Hauch gewürfeltem  
Speck und geriebenem Meerrettich.*

*Serviert mit Salzkartoffeln und Petersiliensauce*

*kr. 288,-*

*Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.*



## ***Fleischgerichte***

***Gehacktes Steak (Dansk Bøf) \****  
*mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce* kr. 198,-

***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,-

***Rinder Steak\****  
*Rib Eye mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise* kr. 385,-

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



## Nachspeisen

### **Bodilles Eis Traum\***

*Selbstgemacht Vanilleeis mit Kaluha und Baileys  
auf Mandeln Kuchen*

kr. 128,-

### **Vanilleeis\***

*mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce*

kr. 98,-

### **Vanilleeis\***

*mit Baiser, Früchten und Erdbeerensauce*

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. 68,-

## Heiße Getränke

*Kaffee ad libitum*

kr. 45,-

*Tee ad libitum*

kr. 35,-

*Heiße Schokolade mit Schlagsahne*

kr. 45,-

*Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky)*

kr. 80,-

*Bodille Kaffee (2 cl. Cognac, 2 cl. Kaluha, 2 cl. Baileys)*

kr. 90,-

