

Abendmenu

Suppen und Vorspeisen

Bodilles Fischsuppe

mit Gemüse Brunoise,

Garnelen, Muscheln, Fischfleisch und Brot

kr. 138,-

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. 298,-

Frittierte gefüllte Scholle

*mit Muscheln, Garnelen und Spargel, Salzkartoffeln
und Hummersauce*

kr. 328,-

Bodilles Fischsuppe als Hauptgericht

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

kr. 225,-

Moules Frites*

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

kr. 218,-

Fish Platte „luxus stjernesked“

*2 gebratene Schellfischfilets, hausgemachtes
Lachssoufflé, handgeschälte Garnelen, grüner
Spargel und Salat serviert mit hausgemachtem
Dressing*

kr. 268,-

Saisonales 2-Gänge-Fischmenü

*Vorspeise: Bodilles Fischsuppe
Hauptgericht: Fish platte*

2 Gänge: kr. 338,-

Unsere Fisch Gerichte sind von der Saison und Wetter Abhängig.



VEGANES MENÜ

VORSPEISEN

Schüssel grüne Pommes

Grobe Wurzelgemüse-Pommes aus Karotten,
Roter Bete und Pastinake mit Kräutermayonnaise kr. 58,-

Grüner „Garnelencocktail“*

mit Erbsen, Gewürzgurken, grünem Spargel, Gurke,
Dressing und Brot kr. 95,-

Tomaten tapas*

mit Tomaten, gerösteten Salzmandeln, gehackten
roten Zwiebeln, Blumenkohlstreuseln,
Honigdressing und Brot kr. 95,-

HAUPTGERICHT

Hausgemachtes Bohnensteak*

aus Kichererbsen, Edamame und Kidneybohnen.

Das Bohnensteak wird mit Kartoffeln, gegrillten
Tomaten, gebratenen Zwiebelringen und
Kräutermayonnaise serviert. kr. 198,-

Auf Wunsch können Sie Pommes frites als
Alternative zu den Kartoffeln bestellen.

DESSERT

Sorbet-Symphonie

Mango, Pflaume und Erdbeere mit frischen Früchten kr. 98,-



Fleischgerichte

Gehacktes Steak (Dansk Bøf) *
mit Zwiebel, Kartoffeln und Pfannensauce kr. 208,-

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. 288,-

Sauce Béarnaise zum Schnitzel pro Person kr. 35,-

Kalbs Steak*
Rib Eye mit Gemüse, Pommes und Sauce Béarnaise kr. 378,-

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

Saisonales 2-Gänge-Steakmenü

*Hauptgericht: Rib Eye mit Mais, grill Tomaten,
Zwiebelringe, Pommes mit Pfeffersauce*

Dessert: Irsk Coffe oder Bodilles Kaffee

2 Gänge: kr. 398,-



Nachspeisen

Bodilles Eistorte

Vanilleeis mit knusprigen Haselnüssen und Schokoladestückchen, garniert mit Waldfruchtmousse kr. 128,-

Vanilleeis*

mit Baiser, Früchten und Schokoladensauce kr. 98,-

Vanilleeis*

mit Baiser, Früchten und Erdbeerensauce kr. 98,-

Sorbet-Symphonie

Mango, Pflaume und Erdbeere mit Obst und Baiser 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. 75,-

Heiße Getränke

Kaffee ad libitum kr. 50,-

Tee ad libitum kr. 35,-

Heiße Schokolade mit Schlagsahne kr. 50,-

Irish Coffee (4 cl. Jameson Whisky) kr. 85,-

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

