

Velkommen

Menu #1

Dagens suppe

Pestomarineret kyllingefilet

Isdessert

Kr. 200,-

Menu #2

Rejecocktail

Wienerschnitzel

**Pandekager m/ is og
chokoladesauce**

Kr. 250,-

En ret markeret med ∞, kan vælges
med halv- og helpension.



Morgen

Morgenbuffet fra 8.00 - 10.00 **Kr. 80,-**
Æg, bacon, yoghurt, müsli, cornflakes, havregryn, min. tre slags brød, smør, to slags marmelade, honning, en slags ost, kødpålæg, nutella, frugt, juice, kaffe og the

Frokost

Brunch (serveres kun lørdag og søndag) **kr. 120,-**
3 slags brød, to slags ost, to slags marmelade, lækker landskinke, røræg, bacon og cocktailpølser, græsk yoghurt med müsli, frisk frugt og honning, amerikanske pandekager med sirup eller miniwienerbrød, 1 kop kaffe/the, 1 glas juice eller svensk saft.

Luksus frokostplatte **Kr. 130,-**
fx fiskefilet, æg og rejer, roastbeef, ost, frikadeller, rullepølse/spegepølse, kiks, brød og smør.

Pariserbøf **Kr. 120,-**

Lækker stor sandwich **Kr. 80,-**
Vælg mellem ost og skinke, kylling og bacon, begge sandwich er anrettet med salat og dressing samt frugt.
(kylling og bacon +10 kr.)

Stor rejemad med æg og hjemmerørt mayonnaise **Kr. 90,-**

Omeletmanden's special med bacon, stegte løg og kartofler, serveres med salat og tomat **Kr. 100,-**

Salater

Alle salater serveres med brød, smør og valgfri hjemmelavet dressing; Creme fraiche, Thousand Island eller Italiensk dressing.

Grøn salat **Kr. 50,-**

Tun, æg og oliven **Kr. 80,-**

Kylling og bacon **Kr. 80,-**



Forret

- ☞ Rejecocktail med hjemmebagt brød og smør Kr. 50,-
- ☞ Dagens suppe med hjemmebagt brød og smør Kr. 40,-
- ☞ Hvidløgsbrød Kr. 30,-
- ☞ Græsk salat Kr. 40,-

Hovedretter

- ☞ Dagens ret (fra kl. 17.30) Kr. 100,-
- ☞ Hakkebøf med løg, kartofler, brun sovs og surt Kr. 100,-
 - Pestomarineret kyllingefilet** med råstegte kartofler, St. Michel sauce og grøn salat Kr. 130,-
 - Wienerschnitzel** af kalvekød, serveret med pommes sautés, smørsauce og garniture Kr. 170,-
 - Bandholmburger**, sesambolle, stor bøf, sprød salat, ost og chilimayonnaise. Serveres med pommes frites Kr. 120,-
- ☞ Husets hjemmelavede lasagne med sprød salat, cremefraiche-dressing og brød Kr. 100,-
- ☞ Hjemmelavet orientalsk inspireret vegetarlasagne serveret med frisk salat, dressing og brød Kr. 100,-

- | |
|--|
| <p>Weekenden's tre-retters menu Kr. 280,-
- Hovedretten Kr. 200,-
- 2 retter Kr. 250,-</p> |
|--|

Til de mindste

- ☞ Fiskefilet med remoulade, pommes frites samt gulerods- og agurkestave Kr. 50,-
- ☞ Kyllingenuggets med pommes frites samt gulerods- og agurkestave Kr. 50,-
- ☞ Lasagne med salat og brød Kr. 50,-
- ☞ Hamburger med pommes frites Kr. 50,-



Desserten

- ☞ **Isdessert** med 3 kugler, chokoladesauce og flødeskum **Kr. 50,-**
- ☞ **Børne-is** med 2 kugler, krymmel og flødeskum. **Kr. 40,-**
- ☞ **Gammeldags æblekage** med flødeskum **Kr. 40,-**
- ☞ **Hjemmebagt luksus chokoladekage** med is og flødeskum
anrettet med frisk frugt **Kr. 50,-**
- ☞ **Bandholm Hotel pandekager** med is, chokoladesauce og
flødeskum **Kr. 50,-**
- Osteanretning** med tre slags ost, frisk frugt og kiks **Kr. 60,-**

Lidt historie

Bandholm Hotel blev oprindeligt opført som kongeligt privilegeret gæstgiveri i 1692. Det har haft afsæt i det liv der gennem tiden har været i og omkring byen Bandholm med det naturlige knudepunkt, som havnen har fungeret som helt siden middelalderen. I midten af 1800-tallet var der en opblomstring af byen, som i dag måske kan være svær at få øje på, men som har været med til at give byen sin særlige identitet og romantiske tilsnit. Da byen var på sit højeste rummede den 53 forretninger og i øvrigt to hoteller, hvoraf Bandholm Hotel ansås som det fornemmeste og mest agtværdige.

Bandholms historie er også tæt knyttet til Knuthenborg, som har besiddet det meste af byen, herunder havnen som de stadig ejer samt flere af byens ejendomme. Knuthenborg har desuden i en periode ejet Bandholm Hotel, og har således ladet hotellets nuværende hovedbygning opføre i 1886.



Varme drikke

Kaffe eller the	Kr. 25,-
Caffé Latte eller cappuccino	Kr. 30,-
Varm kakao med flødeskum.....	Kr. 35,-
Irish Coffee (2 cl.).....	Kr. 50,-

Kolde drikke

Sodavand (25 cl.).....	Kr. 25,-
(Coca cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Squash, Sprite, Faxe Kondi, Schweppes Lemon, Danskvand eller Danskvand med citrus)	
Svensk hyldeblomstsaft eller blåbærsaft m/u brus	Kr. 30,-
Ice tea (fersken)	Kr. 25,-
Æblemost fra Bandholm Frugtplantage	Kr. 30,-
Friskpresset appelsinjuice	Kr. 30,-
Kildevand	Kr. 20,-
Øl (33 cl)	Kr. 30,-
(Carlsberg, Tuborg, Tuborg super light, Maribo pilsner)	
Krenkerup specialøl (½ l.)	Kr. 50,-
(1367 Premium, Classic, Stout, Rauch Beer eller Guld)	
Krenkerup fadøl (medium 30 cl.)	Kr. 35,-
(Classic eller Guld)	
Krenkerup fadøl (large 40 cl.)	Kr. 45,-
(Classic eller Guld)	

Aperitif & Dessertvin

Italien

Recioto della Valpolicella, Vigneto Fiorato, Tommasi, 2008

Glas Kr. 50,-

Sød, fyldig med kirsebær/mandel i eftersmag

Spanien

Moscatel, Sol del Mediterraneo, Valencia,

Glas Kr. 40,-

Dejlig sød, frisk med fin karakter af rosin og lidt citrus frugt.

Portvin, Warre's Otima 10 year Tawny, ... Kr. 50,-

Gyldenbrun og god duft af tørret frugt og valnødder. Smagen er nærmest cremet, blød med nuancer af nødder & puddersukker.

Sherry Kr. 40,-

Hvidvin

Californien

Stone Barn, Chardonnay Kr. 230,-

Charmerende og sprød Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.

Chile

Dona Verano, Sauvignon Blanc

Halvtør, aromatisk og fyldig vin

Glas Kr. 40,-

½ Flaske Kr. 90,-

1 Flaske Kr. 170,-

Frankrig

Gentil, Hugel & Fils Kr. 240,-

Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og harmonisk frisk smag.

Italien

Vigneto le Rosse, Pinot Grigio, Tommasi Kr. 300,-

Smagen er fyldig med en ren, frisk og sprød eftersmag. Serveres ved ca. 511 °C og kan ledsage appetizers, fiskeretter eller delikate supper

Alkoholfri vin

St. Regis, hvid, Californien Kr. 170,-

St. Regis, rød, Californien Kr. 170,-



Rosé

Chile

La Playa, Rosé, Cabernet Sauvignon, Estate Bottled Kr. 170,-
Vinen er frisk med blød "fed" struktur god aroma og halvtør eftersmag.

Spanien

Olivares Rosado, Jumilla Kr. 190,-
Blomsteragtig bouquet med noter af røde friske frugter. Behagelig tør og frugtagtig fylde.

Rødvin

Argentina

Alto Sur, Malbec Kr. 250,-
Dejlig fyldig, halvtør med blomme og kirsebær i smagen - let fadlagret.

Oversøiske

Weighbridge, Shiraz, Peter Lehmann, Australien Kr. 250,-
Mørke og krydrede nuancer i næsen med et strejf af peber samt en fyldig og kraftig smag af modne bær.

Red Diamond, Cabernet Sauvignon, Washington Kr. 300,-
Aroma af solbær og lakrids med en fløjlsblød smag og med lidt sødlige nuancer.

Stone Barn, Zinfandel Californien Kr. 230,-
Bouquet af brombær, blommer og en anelse krydderier efterfulgt af en smag af modne og mørke bær i pæn balance med gode tanniner.

Chile

La Playa, Block Selection, Colchagua Valley, Merlot 2009
..... Kr. 200,-
Blød, fyldig vin med kirsebær, blomme og vanille. Lagret på små fade.

Dona Verano, Cabernet Sauvignon

Smagen er fyldig, og frugtrig, med noter af blomme og solbær

Glas Kr. 40,-

½ Flaske Kr. 90,-

1/1 Flaske Kr. 170,-

Frankrig

Côtes-du-Rhône Rasteau Village, M. Chapoutier, Kr. 270,-

Fyldig og kraftfuld vin med rig smag af frugt.

Château Mylord Bordeaux Supérieur Kr. 280,-

Elegant og fyldig vin fremstillet på Merlot druer

Italien

Il Sestante, Ripasso Superiore, Tommasi Kr. 320,-

Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.

La Pieve, Barolo, Marziano Abbona Kr. 370,-

En Barolo med et moderne præg - frugtrig og med en god struktur.



Champagne & Mousserende Vin

Frankrig

Crémant d'Alsace Brut, Bestheim Kr. 230,-
Cremet og kompleks, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris.

Champagne, Moët & Chandon Brut Imperial Kr. 600,-
En helstøbt, generøs og dynamisk champagne med en harmonisk blanding af
Champagnes tre druesorter – fra de bedste crus i området.

Italien

Bersano Rosso, Spumante, Piemonte

Glas Kr. 40,-

1/1 Flaske Kr. 200,-

Sødlig rød spumante med toner af jordbær og hindbær.

Opale, Spumante, Brut

Glas Kr. 40,-

1/1 Flaske Kr. 200,-

En let sødlig vin, med en gylden bouquet. Fine små bobler og frugtagtig smag.

Velegnet som aperitif eller pastaretter, fisk og grøntsager

Spanien

Gran Bach Brut Kr. 250,-

Fyldig, elegant og tør cava, der er ideél til de specielle lejligheder.

Codorníu Cava, Brut (20 cl) Kr. 80,-

Sprød og delikat tørhed.

Spiritus

Likør; Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Kahlua, Mahrula

(4 cl.) Kr. 40,-

Bitter; Gammel Dansk, Jägermeister (2 cl.) Kr. 30,-

Snaps; Rød Aalborg, Brøndums (2 cl.)..... Kr. 30,-

Cognac (3 cl.)..... Kr. 50,-

Léopold Gourmel Premières Saveur V.S.O.P.

Scotch Whisky (2 cl.) Kr. 30,-

Bourbon Whiskey (2 cl.) Kr. 30,-

Scotch Single Malt (3 cl.)

10 years Kr. 80,-

12 years Kr. 90,-

18 years Kr. 100,-

Martini Bianco (6 cl) Kr. 45,-



Cocktails & Drinks

- Classic Screwdriver OTR** Kr. 60,-
Vodka (4 cl) og frisk appelsinjuice
- Mojito** Kr. 70,-
Lys rom (4 cl) frisk lime, rørsukker, mynte, danskvand, knust is
- Free Mojito (Alcohol free)** Kr. 50,-
Rose's Lime, frisk lime, rørsukker, mynte, danskvand, knust is
- Daiquiri** Kr. 70,-
Lys rom (5 cl) frisk lime, sukker – serveret iskold med lime
- Martini the Hemingway way** Kr. 70,-
Gin (4 cl) Dry Vermouth (4 cl) citron twist
- Gin & Tonic** Kr. 60,-
Gin (4 cl) Indian Tonic, lime
- Margarita** Kr. 70,-
Tequila (3 cl) Cointreau (2 cl) frisk lime, salt og is
- Baileys Irish Martini** Kr. 80,-
Baileys (5 cl) Whisky (2 cl) stærk kaffe (1 cl)
- Frozen Strawberry Daiquiri** Kr. 90,-
Lys rom (5 cl), jordbær, frisk lime, sukker, knust is og flødeskum
serveret i højt glas.