

RESTAURANT ALBA

4-retters måneds menu
Januar & Februar 2026
555 kr. pr. person

Skal bestilles af alle ved bordet.

Kan kun bestilles mellem kl. 17:30 og kl. 20:00

Snack

Friteret kammusling med limoncello
Crumpet med citruscreme, purløg & ørredrogn

Forret

Carpaccio med trøffelmayo, balsamico gel,
pinjekerner, marinerede sennepskål
& tørret parmesan

Hovedret

Indbagt torsk med spinat, porre, pinjekerner &
fiskefumé skilt med brunet smør

Dessert

Pistacieis med varm chokolade, appelsin &
havsalt

De bedste hilsner
Morten Rygas
Køkkenchef
Bandholm Badehotel

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

SMØRREBRØD

Kl. 12:00-15:00

Marineret sild med drænet yougurt, kirsebær, urter & smilende æg	95,-
Gravad laks med fennikel, bitre salater & rævesovs	118,-
Håndpillede rejer med citronmayo & friteret æg	128,-
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, grillet citron & tyttebær (Pandestegt +25,-)	128,-
Håndskåret oksetatar med grønne peberkorn, estragonmayo, æggeblommecreme, jordskokkechips & karse	98,-
Roastbeef med peberrods mayo, syltede grønsager, friterede løg & frisk revet peberrod	108,-
Hønsesalat med syltede svampe, brøndkarse & sprødt bacon	98,-
(V) Rødbedetatar med friskost creme, syltede dildkviste & hasselnød	88,-



VARME RETTER

Kl. 12:00-15:00 samt 17:30-21:30

Bandholmskud på ristet brød med sprød spætte, håndpillede rejer, citrusmayo, grillede asparges, caviart & citron	198,-
Bandholmburger med baconjam, bløde løg, røget cheddar, syltede agurker, whiskysauce med sprøde fritter med valgfri: pebermayo, chipotlemayo el. aioli	195,-
(V) Svampetoast med cremet svampestuvning, syltede grønne tomater & tørret ost	165,-
Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles (12:00-15:00)	189,-
Æggekage med bacon, grov sennep, syltede rødbeder & salat (12:00-15:00)	175,-
Vegetarburger med paneret selleri, pebermayo, røget cheddar, salat & sprøde fritter med valgfri: pebermayo, chipotlemayo el. aioli	195,-
Chevre Chaud med gedeost, salatmix, forever beets, syltede valnødder & croutoner	175,-



SKALDYR & SNACKS

Kl. 12:00-15:00 samt 17:30-21:30

Skaldyrsbisque med pisket creme fraiche, fennikel, jomfruhummerhale & dild olie	175,-
Friteret sprutte med citrusmayo	65,-
Kalvekroket med svampe, barbecuesauce & tørret ost	75,-
Crumpet med citruscreme, purløg & ørredrogn	75,-
Friteret kammusling med limoncello	55,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

BØRNERETTER serveres med pommesfrites, agurke- & gulerodsstænger

Kl. 12:00-15:00 samt 17:30-21:30

Børneburger med oksekød, salat & ketchup	95,-
Kyllingelår	95,-
Fiskefilet med remoulade	95,-
Fiskefrikadeller med remoulade	95,-
Toast med skinke & ost	95,-

FORRETTER

Kl. 17:30-21:30

Rimmet kammusling med krondildsmayo, saltede stikkelsbær, agurkesauce, radise & urtesalat	124,-
Saltet laks med citroncreme, fennikel, sprød rug & æble	119,-
Håndskåret oksetatar med grønne peberkorn & estragonmayo, æggeblommecreme, jordskokkechips & karse	129,-
Carpaccio med trøffelmayo, balsamico gel, pinjekerner, marineret sennepskål & tørret parmesan	129,-
(V) Forever Beets med friskost creme, syltede dildkviste, hasselnødder	99,-
Jordskokkebisque med stegt kammusling, hasselnødder & urte olie	129,-

HOVEDRETTER

Kl. 17:30-21:30

Indbagt torsk med spinat, porre, pinjekerner & fiskefumé skilt med brunt smør	275,-
Stegt helleflynder med kartoffelpuré, kål & beurre blanc	285,-
Ribeye (250g.) med rodfrugt sauté, hvidløgssmør, pommes frites & rødvinssauce	348,-
Kyllingebryst med saltbagt selleri, rosenkål & urte blanquette	245,-
Braiseret svinekæber med grov rodfrugtsmos, smørstegte perleløg & sauce jus	255,-
Lammekrone med græskarpuré, smørstegt pastinak, bagte jordskokker & rosmarin sauce	325,-
(V) Sprød selleribøf med rodfrugt sauté, lynstegt kål & urte blanquette	198,-

DESSERTER

Kl. 12:00-15:00 & 17:30-21:30

Vaniljeis med saltkaramel & chokoladesirup	99,-
Kaffe panna cotta med mælkeis & krystalliseret chokolade	99,-
Yuzumousse med cashew crumble & kokosis	99,-
Pistacieis med varm chokolade, appelsin & havsalt	99,-
3 slags ost med sylt & knækbrød	139,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

LÆSKEDRIKKE

	25 CL / 40 CL
Sodavand <i>Pepsi / pepsi max / faxe kondi / mirinda orange / lemon</i>	35,- / 58,-
Juice <i>Appelsinjuice / æblejuice</i>	34,- / 58,-
Hyldeblomst saft <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 55,-
BWT vand 75cl <i>Med & uden brus (pr. person)</i>	29,-
Hjemmelavet limonade 40cl <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	69,-

FADØL & ØL

	30 CL / 40 L
Pilsner <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 68,-
Classic <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 68,-
Rød Ravensborg <i>Nørrebro bryggeri</i>	46,- / 72,-
Royal Blanche <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
Royal IPA <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
Krenkerup 33 CL <i>Varianter: Classic, Pilsner, IPA, Brown Ale, Weissbier</i>	58,-

KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 30 CL/ 40 CL <i>karamel / vaniljesirup</i>	36,- / 59,- (+5,-)
Espresso dbl shot	59,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte	49,-
Cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Irish Coffee	85,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Varm chokolade <i>Med eller uden flødeskum</i>	44,-
Thé <i>Grøn / Sort</i>	30,-

ALKOHOLFRIE ØL

Heineken 0,0% 33CL	35,-
Anarkist Mighty Mild 0,5%. 44CL	70,-
Anarkist HAZY IPA 0,5%. 44CL	70,-
Anarkist American Easy 0,5%. 25CL	55,-
Krenkerup Classic 50CL	70,-
Nørrebro Happy Lager 0,5% ØKO 33CL	59,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	95,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Spritz <i>Aperol / Hugo / Limocello</i>	100,-
Snaps 2cl. / 1L.	42,- / 975,-
Fernet branca	55,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76
Skal vi holde dit selskab?
INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK


BANDHOLM
BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

LÆSKEDRIKKE

25 cl / 40 cl

Sodavand

Pepsi · Pepsi Max · Faxe Kondi · Mirinda
Orange · Lemon
35,- / 58,-

Juice

Appelsin · Æble
34,- / 58,-

Hyldeblomstsft

med eller uden brus
35,- / 55,-

BWT filtreret vand – 75 cl

med eller uden brus (pr. person)
29,-

Hjemmelavet limonade – 40 cl

Passionsfrugt · Rabarber · Fersken · Lime–
mynte–ingefær
69,-

FADØL & ØL

30 cl / 40 cl

Pilsner – Odense Bryggeri

45,- / 68,-

Classic – Odense Bryggeri

45,- / 68,-

Rød Ravnsborg – Nørrebro Bryggeri

46,- / 72,-

Royal Blanche – Royal Unibrew

46,- / 72,-

Royal IPA – Royal Unibrew

46,- / 72,-

Krenkerup – 33 cl

Classic · Pilsner · IPA · Brown Ale · Weissbier
58,-

ALKOHOLFRI ØL

Heineken 0,0% – 33 cl

35,-

Anarkist Mighty Mild 0,5% – 44 cl

70,-

Anarkist Hazy IPA 0,5% – 44 cl

70,-

Anarkist American Easy 0,5% – 25 cl

55,-

Krenkerup Classic 0,5% – 50 cl

70,-

Nørrebro Happy Lager 0,5% ØKO – 33 cl

59,-

KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe – 30 cl / 40 cl

karamel- eller vaniljesirup
36,- / 59,- (+5,-)

Espresso (dobbel shot)

59,-

Caffè Americano

35,-

Caffè Latte

49,-

Cappuccino

49,-

Cortado

35,-

Irish Coffee

85,-

Chai Latte

Tiger spice · Vanilje
49,-

Varm chokolade

med eller uden flødeskum
44,-

Te

Grøn · Sort
30,-

DRINKS & SPIRITUS

Hjemmelavet limonade med hvid rom

Passionsfrugt · Rabarber · Fersken · Lime–mynte–
ingefær
95,-

Gin & Tonic

85,-

Rom & Cola

85,-

Spritz

Aperol · Hugo · Limoncello
100,-

Snaps – 2 cl / 1 l

42,- / 975,-

Fernet Branca

55,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

MOUSERRENDE VIN

	12CL	1/1
Ca'Botta <i>Prosecco</i>	85,-	298,-
Gavignet Cremant <i>Extra Brut</i>	105,-	425,-
Jacques Robin Champagne " <i>Ma Bonne Etoile</i> "		795,-
Jacques Robin Champagne <i>Topaze Brut</i>		895,-



HVIDVIN

	12CL	1/1
Ilauri <i>Lume</i>	85,-	298,-
Jouan <i>Sancerre</i>	125,-	545,-
Gavignet Chevalier <i>De la Toison d'or Chardonnay</i>	95,-	355,-
Maring Prigge <i>Guts-Riesling</i>	95,-	395,-
Aruspride Agora <i>Viognier øko</i>		345,-
Ca'Botta Cincia <i>Pinot Grigio</i>		345,-
Alvin Albarino		425,-
Making-Prigge <i>Weiss Burgunder</i>		425,-
Weingut Gruber <i>Grüner Veltliner</i>		395,-
Vignoble Brisebarre <i>AOP Vouvray</i>		455,-
Ilauri Avalos <i>Pecorino</i>		455,-
Coroncino II <i>Bacco Verdicho</i>		525,-
Ellevin Chablis <i>1er cru Vaucoupin</i>		595,-



ROSÉVIN

	12CL	1/1
Domaine De Vigier <i>Gris de Grenache IGP Ardeche</i>	85,-	298,-
Castel Bastide <i>D'Aille IGP du Var</i>		355,-
Castel Bastide <i>D'Aille Cotes de Provence</i>		455,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

Vinkort

Alle vine er nøje udvalgt med fokus på balance, elegance og samspil med køkkenets sæson.

Mousserende vin

12 cl · flaske
Ca'Botta – Prosecco
Veneto, Italien
85 kr. / 298 kr.

Gavigney – Crémant Extra Brut
Bourgogne, Frankrig
105 kr. / 425 kr.

Jacques Robin – “Ma Bonne Étoile”
Champagne, Frankrig
795 kr.

Jacques Robin – Topaze Brut - 895 kr.
Champagne, Frankrig
895 kr.

Rosévin

12 cl · flaske
Domaine de Vigier – Gris de Grenache
IGP Ardèche
85 kr. / 298 kr.

Castel Bastide d'Aille
Côtes de Provence
355 kr.

Castel Bastide d'Aille – Prestige
Côtes de Provence
455 kr.

Dessertvin

12 cl · flaske
Domaine Leroy – Rivesaltes Ambré (50 cl)
125 kr. / 525 kr.

Taylor's – Tawny
95 kr. / 525 kr.

Taylor's – 10 Year Old Tawny
655 kr.

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

Hvidvin

12 cl · flaske

Illauri – Lume

Veneto · Garganega

85 kr. / 298 kr.

Jouan – Sancerre

Loire · Sauvignon Blanc

125 kr. / 545 kr.

Gavigney – Chevalier de la Toison d'Or Chardonnay

Bourgogne

95 kr. / 355 kr.

Maring-Prigge – Guts Riesling

Pfalz

95 kr. / 395 kr.

Aruspride – Agora Viognier (Økologisk)

Languedoc

345 kr.

Ca'Botta – Cincia Pinot Grigio

Veneto

345 kr.

Alvin – Albariño

Rías Baixas

425 kr.

Making-Prigge – Weissburgunder

Pfalz

425 kr.

Weingut Gruber – Grüner Veltliner

Wagram

395 kr.

Vignoble Brisebarre – Vouvray AOP

Loire · Chenin Blanc

455 kr.

Illauri – Avalos Pecorino

Abruzzo

455 kr.

Coroncino – Il Bacco Verdicchio

Marche

525 kr.

Ellevin – Chablis 1er Cru "Vaucoupin"

Bourgogne

595 kr.

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

Rødvin

12 cl · flaske
Illauri – Bajo
Veneto · Corvina
85 kr. / 298 kr.

Maring-Prigge – Spätburgunder
Pfalz
95 kr. / 395 kr.

Ca'Botta – Costa Rossa Ripasso
Valpolicella
105 kr. / 495 kr.

Moscone – Barbera d'Alba
Piemonte
95 kr. / 395 kr.

Brunet – Saint-Nicolas-de-Bourgueil "Les Clos"
Loire · Cabernet Franc
365 kr.

Gavigney – Chevalier de la Toison d'Or Pinot Noir
Bourgogne
355 kr.

Lunette – Crianza
Rioja
375 kr.

Fleurie – Les Déduits
Beaujolais
415 kr.

La Guintrandy – Gigondas
Rhône
495 kr.

Tenuta Fontenuova – Vino Nobile di Montepulciano
Toscana
625 kr.

Enza La Fauci – Vignadorata Nerello Mascalese
Etna
635 kr.

Gavigney – Hautes-Côtes de Nuits Rouge
Bourgogne
715 kr.

Moscone – Barolo
Piemonte
725 kr.

Gavigney – Gevrey-Chambertin
Bourgogne
1.125 kr.

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

RØDVIN

	12CL	1/1
Ilauri Bajo	85,-	298,-
Maring-Prigge Spätburgunder	95,-	395,-
Ca'Botta Costa Rossa Ripasso	105,-	495,-
Moscone Barbera d'Alba	95,-	395,-
Brunei Saint Nicolas de Bourgueil Cuvee Les Clos		365,-
Gavignet Chevalier de la Toison d'Or Pinot Noir		355,-
Lunette Crianza		375,-
Fleurie Les Déduits		415,-
La Guintrandy Gigondas		495,-
Tenuta Fontenuova Vino Nobile Montepulciano		625,-
Enza la Fauci Vignadorata Nerello Mascalcese		635,-
Gavignet Hautes Cotes de Nuits Rouge		715,-
Moscone Barolo		725,-
Gavignet Gevrey Chambertin		1125,-



DESSERTVIN

	12CL	1/1
Domaine Leroys AOP Riversaltes Ambre (50cl)	125,-	525,-
Taylors Tawny	95,-	525,-
Taylors 10 year Tawny		655,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

Bandholm Badehotel

Kælderkort

Blin Blanc de Blanc la clé d'Eole 2013.	1195,-
Cristal Champagne Louis Roederer 2015	3350,-
Domaine Alain Chevy Puligny Montrachet 1. Cru	1455,-
Banfi Brunello Di Montalcino 2016	1695,-
Ch. Ferriere Margaux 2018	1195,-
Ca'Botta Pian di Mezzo Amarone 2012	1225,-
Gaja Barolo 2017	1455,-
Ch. Beauregard Pomerol 2018	1455,-
Gavignet Nuits St. Georges 1. Cru 2012	1485,-
Gavignet Corton Grand cru 2017	2098,-
Calon ségur St. Estéphe 2004	3095,-
Taylors Vintage 2009	1695,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK

RESTAURANT ALBA

Kælderkort

En håndplukket samling af ikoniske vine fra Europas mest anerkendte producenter.
Alle vine er opbevaret under optimale forhold i hotellets kælder.

Champagne & Mousserende

Blin – Blanc de Blancs “La Clé d’Éole” 2013

Côte des Blancs, Frankrig

Krystalklar mineralitet, citrus og brioche

1.795 kr.

Louis Roederer – Cristal 2015

Champagne, Frankrig

Elegant, dyb og præcist balanceret

3.350 kr.

Hvidvin

Domaine Alain Chavy – Puligny-Montrachet 1er Cru

Bourgogne, Frankrig

Kompleks, cremet og mineralsk Chardonnay

1.455 kr.

Rødvin

Château Ferrière 2018

Margaux, Bordeaux

Silkeblød struktur med noter af solbær og cedertræ

1.795 kr.

Gaja – Barolo 2017

Piemonte, Italien

Intens Nebbiolo med stor lagringsdybde

1.455 kr.

Banfi – Brunello di Montalcino 2016

Toscana, Italien

Kraftfuld, elegant og lang eftersmag

1.695 kr.

Ca’Botta – Amarone della Valpolicella “Pian di Mezzo” 2012

Veneto, Italien

Fyldig, koncentreret og silkeblød

1.225 kr.

Bourgogne – Modne vine

Domaine Gavigney – Nuits-Saint-Georges 1er Cru 2012

1.485 kr.

Domaine Gavigney – Corton Grand Cru 2017

2.098 kr.

Modne klassikere

Château Calon Ségur 2004

Saint-Estèphe, Bordeaux

3.095 kr.

Taylor’s Vintage Port 2009

Douro, Portugal

1.695 kr.

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692