

RESTAURANT ALBA

Kl. 12:00-16:00

Dänische belegte Brötchen

1 stück. 89,- / 2 stück. 165,- / 3 stück. 225,-

Gebratener hering *mit rohen zwiebeln, aufgeschlagener crème fraîche & wachswweichem ei*

Geräucherter lachs *mit räucherkäsecreme, bitteren salaten & getrockneter tomate*

Handgepulte garnelen *mit dillmayonnaise & wachswweichem ei*

Hähnchensalat *mit eingelegtem sellerie & bacon*

Rindertatar *mit kräutermayonnaise, gepuffter kartoffel & kresse*

Rote-bete-tatar *mit eingelegten senfkörnern, kräutermayonnaise & gepoppter quinoa*



WARME GERICHTE

Den ganzen tag 12:30-16:30 und 17:30-21:30

Bandholm-Platte <i>mit knusprigem schollenfilet, handgepulten garnelen, spargelmayonnaise, gegrilltem spargel, caviart, zitrone & dill auf geröstetem brot</i>	198,-
"Pariserbøf" <i>mit eigelb, meerrettich, kapern, roten zwiebeln, roter bete & mixed Pickles</i>	189,-
Bandholmburger <i>mit geschmorten zwiebeln, geräuchertem cheddar, whiskeysauce & knusprigen pommes frites mit pfeffermayonnaise</i>	195,-
Vegetarischer Burger <i>mit paniertem Sellerie, Pfeffermayonnaise, geräuchertem Cheddar, Salat und knusprigen Pommes</i>	195,-
Eierkuchen <i>mit bacon, grobem senf, eingelegter roter bete & salat</i>	175,-
Bandholm-Salat <i>mit gesalzenen nüssen, rehydrierter bete, eingelegtem & vinaigrette (Zusatz: Jungmsthahn möglich)</i>	138,- (+45,-)



MEERESFRÜCHTE & SNACKS

Den ganzen tag 12:30-16:00 und 17:30-21:30

Selbstgepulte garnelen <i>mit zitronenmayonnaise, gegrillter zitrone & geröstetem brot</i>	145,-
Meeresfrüchteplatte <i>mit kaisergranat, selbstgepulten garnelen, marinierter jakobsmuschel, frittierter, tintenfisch, austern & aufgeschlagener (für 2 Personen)</i>	495,-
Austern <i>mit tagesgarnitur (3 stück. / 5 stück. / 7 stück.)</i>	119,- / 155,- / 185,-
Kroketten <i>mit huhn & pfeffermayonnaise (2 stück.)</i>	75,-
Oliven & Mandeln	65,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

KINDERGERICHTE

Den ganzen tag 12:30-16:00 und 17:30-21:30

95,-

Kinderburger mit rindfleisch, salat, gurke, pommes frites & ketchup

Hähnchenkeule mit pommes frites & gemüse

Fischfilet mit pommes frites & remoulade

Fischfrikadellen mit pommes frites & remoulade

Toast mit schinken & käse, dazu kartoffelchips



VORSPEISEN

Kl. 17:30-21:30

Marinierte Jakobsmuschel mit gesäuerter sahn, kräuter-tuiles, dillöl & aniskräutern	124,-
Tatar mit eingelegten senfkörnern, estragonmayonnaise, frittierten kapern & kresse	129,-
Gegrillter & gedämpfter spargel mit handgeputtengarnelen, sauce blanquette, zitronenschale & Dill	119,-
Rote-bete-tatar mit eingelegtem, olivenöl, kräuter-tuiles & kresse	99,-



HAUPTGERICHTE

Kl. 17:30-21:30

Ganz gebratene rotzunge mit rhabarberkompott, frittierten kapern, brauner butter & kartoffeln	328,-
Don Pedro ribeye (200g) mit pommes frites, sauce béarnaise & salat	348,-
Fisch des tages mit tagesgarnitur & beurre blanc	Tagespreis
Glasierte karotten mit selleriepüree, rehydrierter bete, sauce blanquette & kräuter-tuiles	258,-



DESSERTS

Den ganzen tag

Bandholm-scoop mit vanilleeis, karamell- & schokoladensauce	89,-
Tonkabohnenmousse mit rhabarberkompott & rhabarbersorbet	109,-
Pistazieneis mit espressoshot & gebrannter weißer schokolade	99,-
Kokosmousse mit karamellisierter ananas & kokossorbet	109,-
3 käsesorten mit eingelegtem & knäckebrötchen	139,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

	<i>Klein / Groß</i>
Limonade <i>Pepsi / pepsi max / faxe kondi / mirinda orange</i>	35,- / 58,-
Saft <i>Orangensaft / apfelsaft</i>	34,- / 58,-
Holunderblütensirup <i>Mit oder ohne kohlenensäure</i>	35,- / 55,-
BWT Wasser 75cl <i>Mit & ohne kohlenensäure (pro person)</i>	29,-
Hausgemachte Limonade 40cl <i>Passionsfrucht / rhabarber / pfirsich / limette-minze-ingwer</i>	69,-

FASSBIER & BIER

	<i>Klein / Groß</i>
Pilsner <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 68,-
Classic <i>Odense bryggeri</i>	46,- / 68,-
“Rød Ravnsbord” <i>Nørrebro bryggeri</i>	46,- / 72,-
Royal Blanche <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
Royal IPA <i>Royal Unibrew</i>	46,- / 72,-
Heineken 0,0%	35,-
Grøn Tuborg	35,-
Møns Bryghus (verschiedene varianten)	65,-



KAFFEE & HEISSE GETRÄNKE

Iskaffee 0,25 / 0,40 <i>Karamell- / vanillesirup</i>	36,- / 59,- (+5,-)
Espresso sgl/dbl	36,- / 59,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte db.	49,-
Cafe cappuccino db.	49,-
Cortado	35,-
Macchiato	35,-
Irish Coffee	85,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Heiße schokolade	44,-
Tee <i>Grün / schwarz</i>	30,-

DRINKS & SPIRITUOSEN

Limonade mit weißem Rum <i>Passionsfrucht / rhabarber / pfirsich / limette-minze-ingwer</i>	95,-
Gin & Tonic	85,-
Rum & Coke	85,-
Aperol Spritz	100,-
Hugo Spritz	100,-
Limoncello Spritz	100,-
Schnaps 2cl. / 1L.	42,- / 975,-
Sambucca	55,-
Fernet branca	55,-
Special G&T (infundiert) <i>Himbeere / pink grapefruit / clementine</i>	105,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76
Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?
INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK


BANDHOLM
BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

WEISSWEIN

	12cl.	1/2	1/1
Villa di Mare, Pinot Grigio, Italien. (ökologisch)	85,-	195,-	388,-
Rooiberg, Chardonnay, Südafrika			368,-
Estate, Sauvignon Blanc, Chile	90,-		425,-
50 Riesling Trocken, Deutschland	110,-		525,-
Tormaresca, Chardonnay, Italien			485,-
Duque de Sevilla, Chardonnay, Spanien	75,-	175,-	298,-
Sancerre Les Bouffants, Sauvignon blanc, Frankreich			575,-
Fess Parker, Chardonnay, USA			655,-
Joseph Drouhin, Chablis 1. cru, Chardonnay, Frankreich			775,-
Joseph Drouhin Pouilly-Fuissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankreich			1295,-

ROTWEIN

Urbano, Syrah, Spanien (ökologisch)			398,-
Rooiberg, Shiraz, Südafrika	80,-	190,-	368,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile	95,-	230,-	455,-
Marseghina, Ripasso Superiore, Italien			525,-
Scotto Family wine, Old vine zinfandel, USA			555,-
Côtes-du-Rhône Rouge, Grenache Noir/Syrah, Frankreich (ökologisch)	99,-		475,-
Duque de Sevilla, Tempranillo/Garnacha, Spanien	75,-		298,-
Head High, Pinot Noir, USA			595,-
Massari di San Grato Barolo, Nebbiolo, Italien			895,-
Brunello di Montalcino, Sangiovese, Italien			1655,-
Clos Saint Jean Chateauneuf-du-Pape, Frankreich			1755,-

ROSÉWEIN

Duque de Sevilla, Garnacha, Spanien	75,-		298,-
Estate, Cabernet Sauvignon, Chile			425,-
Grande Courtade, Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir, Frankreich			475,-
Domaines Bunan Moulin des Costes, Grenache/Cinsault/Mourvèdre, Frankreich			695,-

SEKT / SCHAUMWEIN

Nancy Carol, Cava Brut, Spanien	75,-		358,-
Fiocco di Vite, Asti, Italien			398,-
Michel Devin, Champagne, Frankreich			798,-
Mandois, Champagne, Frankreich			998,-
Mandois Rosé, Champagne, Frankreich			1195,-

DESSERTWEIN

Rooiberg Winery, Blanc Natural Sweet, Sauvignon Blanc	75,-		395,-
Grahams The Tawny Port	105,-		595,-
Guerrieri-Rizzardi Recioto di Soave, Italien, 37,5 cl.			425,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76
Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?
INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK

