

RESTAURANT ALBA

SMØRREBRØD

Kl. 12:00-15:00

Marineret sild med pisket creme fraiche, æble, syltet fennikel & smilende æg.	98,-
Røget laks med rygeostcreme, syltet agurk & sprød asparges	118,-
Håndpillede rejer med dildmayonnaise & smilende æg	128,-
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade & tyttebær (Pandestegt +25,-)	128,-
Hønsesalat med syltet selleri & kyllingechips	98,-
Oksetatar med pebermayonnaise, pinjekerner, radisse & æggeblomme	98,-
Honning skinke med sennepsmayonnaise, sprød asparges, gulerod & spejlæg	98,-
Kartoffel med urtemayo, syltede rødløg & sprøde løg	88,-

VARME RETTER

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

Bandholmskud med sprød spætte, håndpillede rejer, citrusmayo, grillet asparges, caviart, citron på ristet brød	198,-
Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles (12:00-15:00)	189,-
Svampetoast med cremet svampestuvning, syltet grønne tomater og tørret ost	165,-
Bandholmburger med bløde løg, røget cheddar, syltet agurk, whiskysauce & sprøde fritter med valgfri: pebermayonnaise, mayonnaise eller aioli	195,-
Vegetarburger med paneret selleri, pebermayonnaise, røget cheddar, salat & sprøde fritter med valgfri: pebermayonnaise, mayonnaise eller aioli	195,-
Æggekage med bacon, grov sennep, syltede rødbeder & salat (12:00-15:00)	175,-
Bandholmsalat med saltede nødder, fennikel, syltede grønne jordbær & vinaigrette (tilkøb unghane)	138,- (+45,-)

SKALDYR & SNACKS

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

Pil-selv-rejer med citrusmayonnaise, grillet citron & ristet brød	145,-
Moules Frites hvidvinsdampede blåmuslinger i flødessauce m/ fritter & aioli	195,-
Østers med dagens garniture (3 stk. / 5 stk. / 7 stk.)	119,- / 155,- / 185,-
Friteret sprutte med citrusmayonnaise	65,-
Krokette af kylling med pebermayonnaise (2 stk.)	75,-
Oliven & mandler	65,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

Månedens 4-servering

Pris: 555,- pr person.
fra kl. 17:30-20:00

Snack:

Crumpet med pisket creme fraiche og ørredrogn

Kroket med kylling og pebermayonnaise

*

Forret:

Ceviche af torsk, æble, saltet agurk og dildmayonaisse

*

Hovedret:

Confiteret spoleben, majsuré, grillet babymajs, friteret grønkål & let rødvinssauce

*

Dessert:

Jordbær med pistacieis og champagnesikum

Med venlig hilsen

*Morten Rygas
Køkkenchef
Bandholm Badehotel*

RESTAURANT ALBA

BØRNERETTER serveres med agurk og gulerodsstænger

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

95,-

Børneburger med oksekød, salat, fritter & ketchup

Kyllingelår med fritter

Fiskefilet med fritter & remoulade

Fiskefrikadeller med fritter & remoulade

Toast med skinke & ost, hertil kartoffel chips



FORRETTER

Kl. 17:30-21:30

Kammuslingterin med syltet stikkelsbær, peberrodscreme, syrnet fløde & anisurter	124,-
Tatar med pebermayonnaise, pinjekerner, tørret ost, radise & æggeblomme	129,-
Saltet laks med krondildscreme, syltet fennikel, syrnet fløde & rugbrødschips	119,-
Grillet fennikel med oliven blanquette, maltkiks & urtesalat	99,-



HOVEDRETTER

Kl. 17:30-21:30

Confiteret spoleben med majsipuré, babymajs, grønkål frit & rødvinssauce	265,-
Helstegt rødspætte med masserend stikkelsbær, friteret kapers, brunet smør & kartofler	328,-
Don Pedro ribeye (250g.) med fritter, Café de Paris smør, aioli & salat + valgfri dyppelse	348,-
Dampet torsk med grillet peberfrugt, fennikel, vadouvan sauce & kartofler	285,-
Confiteret kyllingelår med blomkålsipuré, ærter, nye løg, kyllingesauce & kartofler	235,-
Stegt blomkål med blomkålsipuré, blomkålscrudité, græskarkarner, ostesauce & kartofler	198,-



DESSERTER

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

Bandholm scoop med vaniljeis, karamel- & chokoladesauce	89,-
Hvid chokolade panna cotta med marineret jordbær & jordbærsorbet	109,-
Pistacieis med kaffesirup & brændt hvid chokolade	99,-
Solbærkompot med hvid chokoladecreme, vaniljetuilles & solbær	109,-
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

Lille / Stor

Sodavand
*Pepsi / pepsi max / faxe kondi /
mirinda orange / lemon*

35,- / 58,-

Juice
Appelsinjuice / æblejuice

34,- / 58,-

Hyldeblomst saft
Med eller uden brus

35,- / 55,-

BWT vand 75cl
Med & uden brus (pr. person)

29,-

Hjemmelavet limonade 40cl
*Passionsfrugt / rabarber /
fersken / lime-mynte-ingefær*

69,-

FADØL & ØL

Lille / Stor

Pilsner
Odense bryggeri

45,- / 68,-

Classic
Odense bryggeri

45,- / 68,-

Rød Ravensborg
Nørrebro bryggeri

46,- / 72,-

Royal Blanche
Royal Unibrew

46,- / 72,-

Royal IPA
Royal Unibrew

46,- / 72,-

Heineken 0,0%

35,-

Krenkerup 33 cl.

55,-

Varianter: Classic, Pilsner, IPA, Brown Ale,
Weissbier

KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,25/0,40
karamel / vanijesirup

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
Tiger spice / vanilje

49,-

Varm chokolade

44,-

Thé
Grøn / Sort

30,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom
*Passionsfrugt / rabarber /
fersken / lime-mynte-ingefær*

95,-

Gin & Tonic

85,-

Rom & Cola

85,-

Aperol Spritz

100,-

Hugo Spritz

100,-

Limoncello Spritz

100,-

Snaps 2cl. / 1L.

42,- / 975,-

Sambucca

55,-

Fernet branca

55,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

MOUSSERENDE VIN

12cl.

1/1

Emends Cava	85,-	298,-
Haas Clemant D'Alsace		385,-
Ruffin & Flis Champagne		645,-

HVIDVIN

Maison Castel <i>Chardonnay</i>	85,-	298,-
Goichot <i>Bourgogne Blanc</i>		485,-
Kaapzicht <i>Sauvignon Blanc</i>	95,-	345,-
Fred Prinz <i>Riesling</i>	105,-	395,-
Steninger <i>Gruner Veltliner</i>		455,-
Lungarotti <i>Pinot grigio</i>		345,-
Kaapzicht <i>Chenin Blanc</i>		425,-
Cortese Vanessa Bianco		395,-
Picard Sancerre		525,-
Seguinot-bordet <i>Fourchaume premiere cru</i>		725,-

ROSÉVIN

Mont d'aortes cuvée	85,-	298,-
Steininger Cabernet Sauvignon rose		345,-
Saint Hilaire coteaux d'AIX en Provence		345,-

RØDVIN

Monte Chiaro Chianti		345,-
Maison Castel <i>Cabernet Sauvignon</i>	85,-	298,-
Campagnola Ripasso	95,-	345,-
Mathieu Chateauneuf du pape		625,-
Frank rouge <i>Cabernet Franc</i>		525,-
Tiefenbrunner <i>Blauerburgunder</i>	105,-	395,-
Frank Phelan Saint-Estephe		715,-
Terralsole <i>Rosso di Montalcino</i>		735,-
Romuald Valot Bourgogne		475,-
Mirat Valdevinas Tinar <i>Ribera del Duero</i>		555,-

DESSERTVIN

Domaine Des Forges Coteaux du Layon	95,-	625,-
Quinta Agua Alta fine tawny	85,-	625,-
Quinta Agua Alta 10 years Tawny	145,-	825,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK

