

RESTAURANT ALBA

12:00-15:00

Dänische belegte Brötchen

Marinierter Hering mit creme fraiche, Apfel, eingelegtem Fenchel und lächelndem Ei.	98,-
Räucherlachs mit Räucherkäsecreme, eingelegter Gurke und knusprigem Spargel	118,-
Handgepulte Garnelen mit Dillmayonnaise & lächelndes Ei	128,-
Paniertes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade & Preiselbeeren (Gebraten +25,-)	128,-
Hühnersalat mit eingelegtem Sellerie & Hähnchenchips	98,-
Rindertatar mit Pfeffermayonnaise, Pinienkernen, Radieschen & Eigelb	98,-
Honigschinken mit Senfmayonnaise, knusprigem Spargel, Karotte & Spiegelei	98,-
Kartoffeln mit Kräutermayonnaise, eingelegten roten Zwiebeln und Röstzwiebeln	88,-



WARME GERICHTE

12:00-15:00 und 17:30-21:30

Bandholm-Platte mit knusprigem schollenfilet, handgepulten garnelen, citrusmayonnaise, gegrilltem spargel, caviart, zitronen auf geröstetem brot	198,-
“Pariserbøf” mit eigelb, meerrettich, kapern, roten zwiebeln, roter bete & mixed Pickles (12:00-15:00)	189,-
Pilztoast mit cremigem Pilzeintopf, eingelegten grünen Tomaten und getrocknetem Käse	165,-
Bandholmburger mit geschmorten zwiebeln, geräuchertem cheddar, whiskeysauce & knusprigen pommes frites mit pfeffermayonnaise	195,-
Vegetarischer Burger mit paniertem Sellerie, Pfeffermayonnaise, geräuchertem Cheddar, Salat und knusprigen Pommes	195,-
Eierkuchen mit bacon, grobem senf, eingelegter roter bete & salat (12:00-15:00)	175,-
Bandholm-Salat mit gesalzenen nüssen, Fenchel, eingelegtem & vinaigrette (Zusatz: Huhn)	138,- (+45,-)



MEERESFRÜCHTE & SNACKS

12:00-15:00 und 17:30-21:30

Selbstgepulte garnelen mit citrusmayonnaise, gegrillter zitronen & geröstetem brot	145,-
Moules Frites mit Pommes frites & Aioli	195,-
Austern mit tagesgarnitur (3 stück. / 5 stück. / 7 stück.)	119,- / 155,- / 185,-
Kroketten mit huhn & pfeffermayonnaise (2 stück.)	75,-
Frittierter Tintenfisch mit citrusmayonnaise	65,-
Oliven & Mandeln	65,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

4er-menü des Monats

Preis: 555,- pro person.

Snack:

Crumpet mit Crème fraîche und Forellenrogen

Krokette mit Hähnchen-Pfeffer-Mayonnaise

*

Vorspeise:

Ceviche vom Kabeljau, Apfel, Salzgurke und Dillmayonnaise

*

Hauptgericht:

*Confitierte Schweinekeule mit Maispüree, Babymais, gebratenem
Grünkohl und Rotweinsauce*

*

Dessert:

Erdbeeren mit Pistazieneis und Champagnerschaum

Mit freundlichen GrüÙe

*Morten Rygas
Chefkoch
Bandholm Badehotel*

RESTAURANT ALBA

KINDERGERICHTE

12:00-15:00 und 17:30-21:30

95,-

Kinderburger mit rindfleisch, salat, pommes frites & ketchup

Hähnchenkeule mit pommes frites

Fischfilet mit pommes frites & remoulade

Fischfrikadellen mit pommes frites & remoulade

Toast mit schinken & käse, dazu pommes frites



VORSPEISEN

Kl. 17:30-21:30

Jakobsmuschelterrinen mit eingelegten Stachelbeeren, Meerrettichcreme, Sauerrahm und Anis 124,-

Tatar mit Pfeffermayonnaise, Pinienkernen, getrocknetem Käse, Radieschen & Eigelb 129,-

Gesalzener Lachs mit Dillcreme, eingelegtem Fenchel, Sauerrahm und Roggenbrotchips 119,-

Gegrillter Fenchel mit Olivenblanquette, Malzgebäck und Kräutersalat 99,-



HAUPTGERICHTE

Kl. 17:30-21:30

Ganz gebratene rotzunge mit massierte Stachelbeeren, frittierten kapern, brauner butter & kartoffeln 328,-

Don Pedro ribeye (250g) mit Pommes frites, Café de Paris-Butter, aioli & Salat 348,-

Gedämpfter Kabeljau mit gegrillter Paprika, Fenchel, Vadouvan-Sauce & Kartoffeln 285,-

Confierte Schweinekeule mit Maispüree, Babymais, gebratenem Grünkohl und Rotweinsauce 265,-

Confiertes Hähnchenkeule mit Blumenkohlpüree, Erbsen, Frühlingszwiebeln, Hähnchensauce & Kartoffeln 235,-

Gebratener Blumenkohl mit Blumenkohlpüree, Blumenkohl-Crudité, Käsesauce & Kartoffeln 198,-



DESSERTS

12:00-15:00 und 17:30-21:30

Bandholm-scoop mit vanilleeis, karamell- & schokoladensauce 89,-

Weißer Schokoladen-Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren & Erdbeersorbet 109,-

Pistazieneis mit kaffeesirup & gebrannter weißer schokolade 99,-

Schwarzes Johannisbeerkompott mit weißer Schokoladencreme, Vanilletuilles und schwarzen Johannisbeeren 109,-

3 käsesorten mit eingelegtem & knäckebrot 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 Ravensborg” <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,-
Krenkerup 33 cl.	55,-
Varianten: Classic, Pilsner, IPA, Brown Ale, Weissbier	



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,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

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



BANDHOLM
BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

SEKT / SCHAUMWEIN

	12cl.	1/1
Emends Cava	85,-	298,-
Haas Clemant D'Alsace		385,-
Ruffin & Flis Champagne		645,-

WEISSWEIN

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>		345,-
Lungarotti <i>Pinot grigio</i>		425,-
Kaapzicht <i>Chenin Blanc</i>		395,-
Cortese Vanessa Bianco		525,-
Picard Sancerre		725,-
Seguinot-bordet <i>Fourchaume premiere cru</i>		

ROTWEIN

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,-

ROSÉWEIN

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

DESSERTWEIN

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

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692