

4er-menü des Monats

Preis: 555,- pro person.

Snack:

Kalbskroquette mit Champignons und Pfeffermayo

Crumpet mit in Zitrusfrüchten marinierter Garnelen und Dillmayo

Gebratener Hummerschwanz mit Zitrusmayonnaise

*

Vorspeise:

Rote-Bete-Tartar mit eingelegten Senfkörnern, geröstetem Sesam, Kräutermayonnaise und weißem Balsamico-Gel

*

Hauptgericht:

Entenbrust mit Kürbispüree, karamellisierten Topinambur, gebratenem Grünkohl und Rotweinsauce

*

Dessert:

Brownie mit Sanddorngelee, gesalzenem Karamellnougatine und Sanddornsorbet

Mit freundlichen Grüße

*Morten Rygas
Chefkoch
Bandholm Badehotel*

RESTAURANT ALBA

12:00-15:00

Dänische belegte Brötchen

Madeira-Hering mit eingelegten Zwiebeln, brauner Buttermayonnaise, pochiertem Ei und Kräutermischung.	98,-
Sonne über Bandholm mit geräuchertem Heringsfilet, dazu Eigelbcreme, Radieschen-Schnittlauch-Variation	119,-
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, eingelegten Johannisbeeren und getrockneten Tomaten.	118,-
Handgepulte Garnelen mit Dillmayonnaise & lächelndes Ei	128,-
Paniertes Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade & Preiselbeeren (Gebraten +25,-)	128,-
Hühnersalat mit eingelegtem Sellerie und knusprigem Speck	98,-
Rindertatar mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Bucheckern, Eigelbcreme und Käsechips	98,-
Roastbeef mit Remoulade, weichen Zwiebeln und Spiegeleiern	108,-
Rote-Bete-Tartar mit Sesam, Kräutermayonnaise, gerösteten Cashewnüssen und weißem Balsamico-Gel	88,-



WARME GERICHTE

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

Bandholm-Platte mit knusprigem schollenfilet, handgepulten garnelen, citrusmayonnaise, gegrilltem spargel, caviart, zitrone 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 eingelegten grünen Tomaten, ewigen Rüben, gerösteten Walnüssen und Johannisbeervinaigrette	138,-



MEERESFRÜCHTE & SNACKS

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

Meeresfrüchtesuppe mit geschlagener Crème fraîche, Hummerschwanz und Dillöl	175,-
Frittierte Sprotten mit Zitrusmayonnaise	65,-
Kalbskrokette mit Champignons und Pfeffersauce	75,-
Crumpet mit in Zitrusfrüchten marinierten Garnelen und Dillmayo	75,-
Gebratener Hummerschwanz mit Zitrusmayo	65,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK

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

Gebratene Jakobsmuschel mit Dillmayonnaise, Stachelbeersauce, Sauerkraut und Kräutertuiles 124,-

Tatar mit Trüffelmayonnaise, eingelegten Buchenhütchen, Eigelbcreme und Käsechips 129,-

Gesalzener Lachs mit Peperonata, Oliven-Crumble, Sauerrahm und Piment d'Espelitte-Öl 119,-

Rote-Bete-Tartar mit eingelegten Senfkörnern, geröstetem Sesam, Kräutermayonnaise und weißem Balsamico-Gel 99,-

HAUPTGERICHTE

Kl. 17:30-21:30

Haxenkotelett mit Topinamburpüree, sautiertem Rosenkohl, geschmorten Pastinaken und Haselnusssoße 328,-

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

Gebratener Heilbutt mit Selleriepüree, geschmortem Fenchel und Sauerkrautsauce 285,-

Gebratene Perlhuhnbrust mit Selleriepüree, gebackenen Zwiebeln, sautiertem Kohl und Hühnersauce 245,-

Langsam gebackener Weißkohl mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Selleriepüree und Olivenblanquette 198,-

Entenbrust mit Kürbispüree, karamellisierten Topinambur, gebratenem Grünkohl und Rotweinsauce 248,-

DESSERTS

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

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

Vanille-Panna-Cotta mit Apfelsirup, pochiertem Apfel und Karamellflocken 109,-

Pistazieneis mit kaffeesirup & gebrannter weißer schokolade 99,-

Baked pear with creme anglaise syrup, nut crumble and chocolate ice cream 109,-

3 käsesorten mit eingelegtem & knäckebrot 139,-

KONTAKTIEREN SIE UNS

+45 54 75 54 76

Sollen wir Ihre Gesellschaft ausrichten?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



RESTAURANT ALBA

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

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

FASSBIER & BIER

	Klein / Groß
Pilsner <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 68,-
Classic <i>Odense bryggeri</i>	46,- / 68,-
“Rød Ravnsborg” <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

RESTAURANT ALBA

SEKT / SCHAUMWEIN

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

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

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