

4-Gänge-Menü – November 2025

Preis: 555,- pro person.

Snack:

Krokette aus geschmorter Kalbshaxe & Pilzen, dazu Pfeffermayo

*Pastete mit handgeschnittenem Remoulade, Trüffelmayonnaise
und getrocknetem Käse*

*

Vorspeise:

*Geräucherter Lachs mit marinierten Weizenkörnern, Fenchel-
Crudité, grünem Apfel & Dill-Mayo*

*

Hauptgericht:

*Rosa gebratene Entenbrust mit Selleriepüree, kurz gebratenem
Rotkohl, glasierter Pastinake & Rotweinsauce*

*

Dessert:

*Bandholms Risalamande mit weißer Schokolade, gebrannten
Mandeln, Kirschsauce & Kirschsorbet*

*

Mit freundlichen Grüße

*Morten Rygas
Chefkoch
Bandholm Badehotel*

RESTAURANT ALBA

128,-

12:00-15:00

Dänische belegte Brötchen

Gewürzter Hering mit gebackener Zwiebel, geschlagener Crème fraîche, Kapern, Kräutermix & weichgekochtem Ei	98,-
Gebratener Hering mit Zwiebelkompott, eingelegten Rote-Bete-Scheiben und Rote-Bete-Crudité	119,-
Geräucherter Lachs mit Meerrettichmayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Mizuna und frittierten Kapern	118,-
Handgepulte Garnelen mit Dillmayonnaise & lächelndes Ei	
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, caviar, 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 eingelegten grünen Tomaten, ewigen Rüben, gerösteten Walnüssen und Johannisbeervinaigrette	138,-



MEERESFRÜCHTE & SNACKS

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

Meeresfrüchtebisque 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



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

Weihnachtsteller

Kl. 12:00-15:00

**Weihnachtsteller
349 KR.**

Gewürzter Hering mit Schlagsahne und Kapern

Handgeschälte Garnelen mit Dillmayonnaise und Spiegelei

Knuspriges Schollenfilet mit hausgemachter Remoulade und Zitrone

Rinderbraten mit weichen Zwiebeln und Essiggurken

Zwei Käsesorten mit Kompott und Crackern

Brot, Butter und Fett



KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

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 Dill-Marinade, Dill-Mayonnaise und Meerrettich-Sauerrahm	124,-
Tatar mit Trüffel-Mayonnaise, eingelegten Buchenkohlblättern, Eigelbcreme und Käsechips	129,-
Geräucherter Lachs mit marinierten Weizenkörnern, Fenchel-Crudité, grünen Äpfeln und Dill-Mayonnaise	119,-
Rote-Bete-Tartar mit eingelegten Senfkörnern, geröstetem Sesam, Kräutermayonnaise und weißem Balsamico-Gel	99,-

HAUPTGERICHTE

Kl. 17:30-21:30

In Rotwein geschmorte Schweinebrust mit Kürbispüree, karamellisierten Topinambur, sautiertem Kohl und Champignonsauce	265,-	Entenbrust mit Selleriepüree
Ganze gebratene Scholle mit marinierten Stachelbeeren, gebratenen Kapern, gebräunter Butter und Kartoffeln	328,-	
Don Pedro Ribeye (250 g) mit gebratenem Herzsalat in Vinaigrette, knusprigen Pommes frites und Sauce Béarnaise	348,-	
In Butter pochierte Heilbutt mit Karottenpüree, geschmortem Lauch und Fischfumé	285,-	
Konfierte Hähnchenkeule mit Topinamburpüree, gebackenen Zwiebeln, gegrilltem Chicorée und leichter Hähnchensauce	245,-	
Knuspriges Selleriesteak mit Topinamburpüree, sautiertem Kohl und Champignons sowie Olivenblanquette	188,-	
	248,-	

DESSERTS

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

Bandholm-scoop mit vanilleeis, karamell- & schokoladensauce	89,-
Vanille-Panna-cotta mit kandierter dunkler Schokolade und Minzeis	109,-
Pistazieneis mit kaffeesirup & gebrannter weißer schokolade	99,-
Apfelkompott mit Makronenstreuseln, weißem Schokoladeneis und Zimtschaum	109,-
3 käsesorten mit eingelegtem & knäckebrot	139,-
Bandholm-Risalamande mit weißer Schokolade, gebrannten Mandeln, Kirschsauce und Kirschorbet	109,-

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 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

	<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,-
Fernet branca	55,-

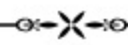
KONTAKTIEREN SIE UNS

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

RESTAURANT ALBA

Sekt

	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Ca' Botta Prosecco	85,-	298,-
Gavignet Crémant Extra Brut	105,-	425,-
Jacques Robin Champagne "Ma Bonne Etoile"		795,-
Jacques Robin Champagne Topaze Brut		895,-



WEISSWEIN

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



ROSÉWEIN

Domaine De Vigier Gris de Grenache IGP Ardeche	85,-	298,-
Castel Bastide D'Aille IGP du Var		355,-
Castel Bastide D'Aille Cotes de Provence		455,-

RESTAURANT ALBA

ROTWEIN

	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
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 Guinrandy Gigondas		495,-
Tenuta Fontenuova Vino Nobile Montepulciano		625,-
Enza la Fauci Vignadorata Nerello Mascaslese		635,-
Gavignet Hautes Cotes de Nuits Rouge		715,-
Moscone Barolo		725,-
Gavignet Gevrey Chambertin		1125,-



DESSERTWEIN

	<i>Glas</i>	<i>Flaske</i>
Domaine Leroys AOP Riversaltes Ambre (50cl)	125,-	525,-
Taylors Tawny	95,-	525,-
Taylors 10 års Tawny		655,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK


BANDHOLM
BADEHOTEL SIDEN 1692