

RESTAURANT ALBA

4-retters menu Januar & Februar 2026 555 kr. pr. person

Skal bestilles af alle ved bordet.

Kan kun bestilles frem til kl. 20:00

Snack

Friteret kammusling *med limoncello*
Crumpet *med citruscreme, purløg & ørredrogn*

Forret

Carpaccio *med trøffelmayo, balsamico gel, pinjekerner,*
marineret sennepskål & tørret parmesan

Hovedret

Indbagt torsk *med spinat, porre, pinjekerner & fiskefumé skilt*
med brunet smør

Dessert

Pistacie is *med varm chokolade, appelsin & havsalt*

De bedste hilsner
Morten Rygas
Køkkenchef
Bandholm Badehotel

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

SMØRREBRØD

Kl. 12:00-15:00

Marineret sild med drænet yougurt, kirsebær, urter & smilende æg	95,-
Gravad laks med fennikel, bitre salater & rævesovs	118,-
Håndpillede rejer med citronmayo & friteret æg	128,-
Paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade, grillet citron & tyttebær (Pandestegt +25,-)	128,-
Håndskåret oksetatar med grønne peberkorn, estragonmayo, æggeblommecreme, jordskokkechips & karse	98,-
Roastbeef med peberrodsmayo, syltede grønsager, friterede løg, frisk revet peberrod	108,-
Hønsesalat med syltede svampe, brøndkarse & sprødt bacon	98,-
(V) Rødbedetatar med frisk ost creme, syltede dildkviste & hasselnød	88,-

VARME RETTER

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

Bandholmskud på ristet brød med sprød spætte, håndpillede rejer, citrusmayo, grillede asparges, caviart & citron	198,-
Bandholmburger med bacon jam, bløde løg, røget cheddar, syltede agurker, whiskysauce med sprøde fritter med valgfri: Pebermayo, chipotlemayo el. aioli	195,-
(V) Svampetoast med cremet svampestuvning, syltede grønne tomater & tørret ost	165,-
Pariserbøf med æggeblomme, peberrod, kapers, rødløg, rødbede & pickles (12:00-15:00)	189,-
Æggekage med bacon, grov sennep, syltede rødbeder & salat (12:00-15:00)	175,-
Vegetarburger med paneret selleri, pebermayo, røget cheddar, salat & sprøde fritter med valgfri: pebermayo, chipotlemayo el. aioli	195,-
Chevre Chaud med gedeost, salatmix, forever beets, syltede valnødder & croutoner	175,-

SKALDYR & SNACKS

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

Skaldyrsbisque med pisket creme fraiche, fennikel, jomfruhummerhale & dild olie	175,-
Friteret sprutte med citrusmayo	65,-
Kalvekroket med svampe, barbecuesauce & tørret ost	75,-
Crumpet med citruscreme, purløg & ørredrogn	75,-
Friteret kammusling med limoncello	55,-

KONTAKT OS:

+45 54 75 54 76

Skal vi holde dit selskab?

INFO@BANDHOLMBADEHOTEL.DK



BANDHOLM

BADEHOTEL SIDEN 1692

RESTAURANT ALBA

BØRNERETTER serveres med pommes, agurke- & gulerodsstænger

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

Børneburger med oksekød, salat & ketchup	95,-
Kyllingelår	95,-
Fiskefilet med remoulade	95,-
Fiskefrikadeller med remoulade	95,-
Toast med skinke & ost	95,-

FORRETTER

Kl. 17:30-21:30

Rimmet kammusling med krondildsmayo, saltede stikkelsbær, agurkesauce, radise & urtesalat	124,-
Saltet laks med citroncreme, fennikel, sprød rug & æble	119,-
Håndskåret oksetatar med grønne peberkorn & estragonmayo, æggeblommecreme, jordskokkechips & karse	129,-
Carpaccio med trøffelmayo, balsamico gel, pinjekerner, marineret sennepskål & tørret parmesan	129,-
(V) Forever Beets med frisk ost creme, syltede dildkviste, hasselnødder	99,-
Jordskokkebisque med stegt kammusling, hasselnødder & urte olie	129,-

HOVEDRETTER

Kl. 17:30-21:30

Indbagt torsk med spinat, porre, pinjekerner & fiskefumé skilt med brunt smør	275,-
Stegt helleflynder med kartoffelpuré, kål & beurre blanc	285,-
Ribeye (250g.) med rodfrugts sauté, hvidløgssmør, pommes frites & rødvinssauce	348,-
Kyllingebryst med saltbagt selleri, rosenkål & urte blanquette	245,-
Braiseret svinekæber med grov rodfrugts mos, smørstegte perleløg & braiser sauce	255,-
Lammekrone med græskarpuré, smørstegt pastinak, bagte jordskokker & rosmarin sauce	325,-
(V) Sprød selleri bøf med rodfrugts sauté, lynstegt kål & urte blanquette	198,-

DESSERTER

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

Vaniljeis med saltkaramel & chokoladesirup	99,-
Kaffe panna cotta med mælkeis & krystalliseret chokolade	99,-
Yuzumousse med cashew crumble, kokos is	99,-
Pistacieis med varm chokolade, appelsin & havsalt	99,-
3 slags ost med sylt & knækbrød	139,-

RESTAURANT ALBA

LÆSKEDRIKKE

	0,25 L / 0,4 L
Sodavand <i>Pepsi / pepsi max / faxe kondi / mirinda orange / lemon</i>	35,- / 58,-
Juice <i>Appelsinjuice / æblejuice</i>	34,- / 58,-
Hyldeblomst saft <i>Med eller uden brus</i>	35,- / 55,-
BWT vand 75cl <i>Med & uden brus (pr. person)</i>	29,-

Hjemmelavet limonade 40cl <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	69,-
---	------

FADØL & ØL

	0,3 L / 0,4 L
Pilsner <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 68,-
Classic <i>Odense bryggeri</i>	45,- / 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,-
Krenkerup 33 cl.	58,-
Varianter: Classic, Pilsner, IPA, Brown Ale, Weissbier	

ALKOHOLFRIE ØL

Heineken 0,0% 33CL	35,-
Anarkist Mighty Mild 0,5%. 44CL	70,-
Anarkist HAZY IPA 0,5%. 44CL	70,-
Anarkist American Easy 0,5%. 25CL	55,-
Krenkerup Classic 50CL	70,-
Nørrebro Happy Lager 0,5% ØKO 33CL	59,-

KAFFE & VARME DRIKKE

Iskaffe 0,3 L / 0,40 L <i>karamel / vaniljesirup</i>	36,- / 59,- (+5,-)
Espresso dbl	35,-
Cafe americano	35,-
Cafe latte	49,-
Cafe cappuccino	49,-
Cortado	35,-
Irish Coffee	85,-
Chai latte <i>Tiger spice / vanilje</i>	49,-
Varm chokolade	44,-
Thé <i>Grøn / Sort</i>	30,-

DRINKS & SPIRITUS

Limonade med hvid rom <i>Passionsfrugt / rabarber / fersken / lime-mynte-ingefær</i>	95,-
Gin & Tonic	85,-
Rom & Cola	85,-
Aperol Spritz	100,-
Hugo Spritz	100,-
Limoncello Spritz	100,-
Snaps 2cl. / 1L.	42,- / 975,-
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

	<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,-



HVIDVIN

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 Verdicchio		525,-
Ellevin Chablis 1er cru Vaucoupin		595,-



ROSÉVIN

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

RØDVIN

	<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 Guintrandy Gigondas		495,-
Tenuta Fontenuova Vino Nobile Montepulciano		625,-
Enza la Fauci Vignadorata Nerello Mascalcese		635,-
Gavignet Hautes Cotes de Nuits Rouge		715,-
Moscone Barolo		725,-
Gavignet Gevrey Chambertin		1125,-



DESSERTVIN

	<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

Bandholm Badehotel

Kælderkort

Blin Blanc de Blanc la clé d'Eole 2013 - 1195,-

Cristal Champagne Louis Roederer 2015 - 3350,-

Domaine Alain Chevy Puligny Montrachet 1. Cru - 1455,-

Banfi Brunello Di Montalcino 2016 - 1695,-

Ch. Ferriere Margaux 2018 - 1195,-

Ca'Botta Pian di Mezzo Amarone 2012 - 1225,-

Gaja Barolo 2017 - 1455,-

Ch. Beauregard Pomerol 2018 - 1455,-

Gavignet Nuits St. Georges 1. Cru 2012 - 1485,-

Gavignet Corton Grand cru 2017 - 2098,-

Calon ségur St. Estéphe 2004 - 3095,-

Taylors Vintage 2009 - 1695,-