

# A LA CARTE

MONTAG - SAMSTAG 17.30-20.00 UHR

## Vorspeisen

Spanischer Teller.....	139,-
<i>Teller mit spanischen Spezialitäten Aioli, Oliven und Pesto</i>	
"Bølgens" Muscheln.....	95,-
<i>Gedämpft und zubereitet mit Kräutern, Speck, Pastis &amp; Sahne.</i>	
Ceasar Salad.....	85,-
<i>Knackiger Salat mit Hühnchen, Parmesan und Croutons</i>	
Krabben (or Garnelen) selbst pulen.....	95,-
<i>Serviert mit Mayo und Brot</i>	

## Hauptgerichte

Ceasar Salad.....	169,-
<i>Knackiger Salat mit Hühnchen, Parmesan und Croutons</i>	
"Bølgens" gekochte Muscheln.....	189,-
<i>Abgeschmeckt mit Speck &amp; Pastis. Serviert mit Pommes und Aioli.</i>	
Gebratener Wels.....	265,-
<i>Serviert mit Sauercream Zwiebelsauce und gedünstetem Frühlingsgrün</i>	
Gebratene Scholle.....	269,-
<i>Serviert mit Zitrone-Kartoffeln - brauner Butter. Dazu gedünstetes Gemüse</i>	
Rinderfilet.....	279,-
<i>Serviert mit Salat, Pommes und Béarnaise-Creme</i>	
Ribeye-Steak.....	295,-
<i>Serviert mit dem heutigen Gemüse, Bratkartoffeln und der hauseigenen Whiskeysauce</i>	
Menü des Monats 4 Gerichte (Nur Freitag und Samstag ).....	399,-

## Dessert

Cheesecake mit Dänischer "Koldskål".....	85,-
<i>Serviert mit Erdbeersorbet und Crunch</i>	
Dänischer "Rødgrød".....	85,-
<i>Serviert mit Eis und Vanille</i>	
Gateau Marcell Schokoladenkuchen.....	95,-
<i>Serviert mit Zitronenquark</i>	
Kinder Eis.....	59,-
<i>Nür Kinder unter 12 Jahre Alt</i>	

