

RESTAURANT HORNBAÆK BODEGA



Åben
hver dag

Since 1972

Reservation
hornbaekbodega.dk
Tlf. 49200030



MENU

APERITIF

APEROL SPRITZ	110,-
HUGO SPRITZ	110,-
BOBLER	85,-
KIR ROYAL	85,-
GIN TONIC	110,-
OLIVEN	40,-
CHIPS ELLER NØDDER	35,-

FORRETTER

GRAVAD LAKS	100,-
Hjemmegravad færøsk laks med sennepsdressing, citron og ristet lyst brød.	
REJECOCKTAIL	110,-
Klassisk dansk rejecocktail med sprød salat, håndpillede rejer, tomat og rød dressing.	
TARTELETTER	110,-
2 stk. tarteletter med høns i asparges.	
HÅNDPILLEDE REJER	110,-
Håndpillede rejer med ristet lyst brød, mayonnaise og citron.	

HOVEDRETTER

HELSTEGT RØDSPÆTTE	265,-	BODEGA BURGER	175,-
Smørstegt rødspætte, nye kartofler, grillet citron og persillesovs.		Økologisk brioche bolle, grillet burgerbøf, rødløg, spejlæg, bacon, bløde løg, sprød salat og pommes.	
STEGT FLÆSK	169,-	VEGETAR BURGER	175,-
Klassisk stegt flæsk med nye kartofler, rødbeder og persillesovs.		Økologisk brioche bolle, tempty bøf, rødløg, spejlæg, bløde løg, sprød salat og pommes.	
WIENERSCHNITZEL	225,-	TAVLEN - SPØRG TJENEREN	
Dansk wiener schnitzel af kalv, pommes sauté, ærter, dreng og skysauce.			

SPRØDE POMMES 55,-

DESSERTER

PANDEKAGER	110,-	VESTERHAVSOST	100,-
Hjemmelavede pandekager med vaniljeis, knas og chokolade.		Økologisk Vesterhavssost fra Thiese med sødt.	
CAMEMBERT FRITES	100,-	VANILJEIS	95,-
Friteret camembert med solbær og ristet toastbrød.		2 kugler vaniljeis med chokoladesauce	
LONES CITRON FROMAGE	95,-	IRISH COFFEE 4 CL.	100,-
Som mormor lavede den.			