



Teaterbodega



"en kendt dansk restaurant i en dansk by med rige traditioner for god dansk madlavning
med et strejf af eksklusive retter, serveret i et kultiveret dansk miljø"
Stedets historie går helt tilbage til 1885.

AFTEN
KORT



blot til lyst

TEATER BODEGA

”en kendt dansk restaurant i en dansk by med rige traditioner for god dansk madlavning, serveret i et kultiveret dansk miljø uden de helt store eksotiske sidespring”.

Restauranten har haft til huse her siden 1910.

ET STYKKE TEATERHISTORIE

VORT PUBLIKUM

Som vort navn fortæller, har restauranten en nær forbindelse med teatrets verden. Vi er genbo til Århus Teater. Både teatrets publikum og dets skuespillere, instruktører, forfattere, musikere, teknikere o.s.v., har gennem generationer været gæster på ”Teater Bodega”, suppleret med f.eks. forretningsfolk, journalister og andet godt folk fra det smukke Århus og omegn.

Som nævnt kan vi også glæde os over et betydeligt udenlandsk publikum, der vender tilbage gang på gang. De ting, vi her har fortalt lidt om, plus noget uhåndgribeligt, der bare skal opleves, udgør den ide og skaber den atmosfære som du finder på Teater Bodega`en.

LOKALERNE

Også lokalerne og deres indretning er med til at give ”Teater Bodega”, sin særlige afslappende atmosfære.

For det første består restauranten af et større lokale, inddelt i små afsnit, der giver mulighed for uforstyrret samtale ved de enkelte borde, men alligevel ikke udelukker fornemmelsen af samvær med andre mennesker.

Desuden er der 2 lokaler, hvor selskaber kan sidde bag lukket dør, når der er ønske om det. Det ene lokale er til mindst 8 personer og maksimalt 12 personer. Det andet lokale er til mindst 16 personer og maksimalt 22 personer.

Vi har klimaanlæg i vores lokaler.

ET STYKKE TEATERHISTORIE

Billederne på restaurantens vægge spiller en vigtig rolle. De hænger tæt og er af en særlig slags, som gør restauranten til et lille stykke dansk teaterhistorie, samlet sammen over mange år.

Der er signerede fotografier af nogle af dansk teaters største navne gennem tiderne, scenebilleder, premierebilleder, plakater o.s.v.. Samlingen er et studium værd.

Teaterbodega`en skal opleves og er en oplevelse.

VORT MENUKORT

Vi kan lave dyre ting og gør det med stor fornøjelse, så derfor har vores aftenkort også fået et strejf af eksklusive retter. Men et menukort uden træffere som biksemad med spejlæg og flæsk med persillesovs, er hos os nærmest en blasfemi.

En sildeanretning, som både nyder kyndige danskeres og udenlandske novicers gunst. Det er hverken gigantisk eller anstrengt opfindsomt, men friskt og enkelt og meget dansk.

Smørrebrød i særklasse til frokost. Oste behandlet og serveret nøjagtigt som de fortjener, er andre kulinariske pletsrud fra vores køkken.

Der kunne fortsættes, i stedet nøjes vi her med at sætte en tyk streg under, at friske råvarer af bedste kvalitet og en kompromisløs holdning til selve fremstillingen er grundlaget for vort menukort, som vi holder os til året rundt og kun varierer i forhold til årstidens friske produkter.

Derfor vil man måske også kunne opleve lidt ventetid, men det er fordi vores køkken tilbereder maden fra bunden af, når kunden har bestilt den.

Om aftenen kan det med fordel anbefales at bestille en forret først, da man så kan sidde og nyde den, medens køkkenet tilbereder hovedretterne og giver dem den fulde opmærksomhed, som de fortjener.

Vi har samme syn på drikkevarer med velplejet dansk fadøl og brændevin som faste indslag – suppleret med et lige så kompetent vinkort. For slet ikke at tale om vores helt specielt fremstillede kaffe serveret i Madam Blå.

AFTENKORT FRA KL. 17.00

SUPPER

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 51. | Oksekødssuppe med kødboller og melboller samt urter | kr. 62,00 |
| 52. | Indisk karrysuppe med rejer | kr. 68,00 |

FORRETTER

- | | | |
|-----|--|------------|
| 53. | Charcuteritallerken | kr. 98,00 |
| 54. | Gravad laks med sennepsdressing | kr. 98,00 |
| 55. | Rejecocktail | kr. 98,00 |
| 56. | Gåseleverpostej med finthakket portvinssky samt kompot af sveske, abrikos og figen | kr. 103,00 |

Der serveres hjemmebagt brød til forretterne.

HOVEDRETTER

- | | | |
|-----|--|------------|
| 57. | Special roastbeef, sprøde løg og kold kartoffelsalat | kr. 132,00 |
| 58. | Stort luksus stjernesked med 2 panerede rødspættefileter og dampet rødspættefilet, serveret på toast, garneret med rejer, laks, kaviar og dressing | kr. 132,00 |
| 59. | Stor pariserbøf af friskhakked oksekød anrettet på toast, hakket løg, hakkede rødbeder, kapers, peberrod og æggeblomme | kr. 132,00 |
| 60. | Biksemad med 2 spejlæg og hjemmesyltede rødbeder | kr. 135,00 |
| 61. | Stegt flæsk (10 stk.) med persillesovs, hjemmesyltede rødbeder og hvide kartofler | kr. 135,00 |
| | Ekstra 5 stk. stegt flæsk | kr. 35,00 |
| 62. | Vegetar-tallerken. | kr. 148,00 |
| 63. | Mørbradbøffer med bløde løg, surt, hvide kartofler og skysauce | kr. 171,00 |
| 64. | Stor smørstegt rødspætte, hvide kartofler og persillesauce | kr. 185,00 |
| 65. | Wienerschnitzel (kalv) med ærter, brasede kartofler og smørsauce | kr. 185,00 |
| 66. | Teaterbodega bøf: 200 gr. dansk oksemørbrad serveret med friske grøntsager, pommes risolè og sauce bearnaise | kr. 248,00 |
| 67. | Peberbøf: 200 gr. dansk oksemørbrad smurt med stærk dijonsennep, serveret med friske grøntsager, pommes frites og madagascar pebersauce | kr. 248,00 |
| 68. | Bøf af dansk kalvemørbrad, serveret med svampe, mini grønsagstærte, årstidens friske grøntsager, dagens kartoffel samt rødvinssauce. | kr. 248,00 |

Bøfferne i numrene 59, 66, 67 og 68 steges medium, med mindre andet ønskes.

69. **LUKSUS ANRETNING**

Sildefad med 3 slags lækre sild med løg, kapers, fedt og karrymayonnaise
Rødspættefilet med remoulade og citron
Håndpillede rejer med mayonnaise
Røget ål med røræg
Gravad laks med sennepsdressing
Lille engelsk bøf med bløde løg og surt
Rugbrød med gammel ost, fedt, sky og rom eller
”Fidus” Camembert frites, solbærsyltetøj og smørristet franskbrød
Brød og smør

Bøffen er stegt medium, medmindre andet ønskes.

Min. 2 couverter, pr. Couvert kr. 285,00

DESSERTER OG OST

- | | | |
|-----|--|-----------|
| 70 | Is Colombine, flødeskum og likør | kr. 59,00 |
| 71 | Hjemmelavede pandekager med is og syltetøj | kr. 67,00 |
| 72. | Teaterbodega`s Luksusdessert:
Chefens hjemmelavede islagkage på marengsbund, pyntet med flødeskum og chokolade. Hertil serveres chokoladeskål med friske frugter. | kr. 85,00 |
| 73 | ”Fidus” Camembert frites, solbærsyltetøj og ristet franskbrød | kr. 59,00 |
| 74 | Gorgonzola med æggeblomme og ristet rugbrød | kr. 66,00 |

Alle priser er inkluderet moms og betjening.

SE OGSÅ VORES MENUTILBUD PÅ DE NÆSTE SIDER

SAMMENSÆT SELV DIN MENU!

Menu nr. 1 Sildefad med 3 slags lækre sild med løg, kapers, karrymayonnaise, fedt, æggeblomme, brød og smør.

Vælg mellem følgende hovedretter:

- A) Stegt flæsk (10 stk.) med persillesovs, rødbeder og hvide kartofler.
Ekstra 5 stk. stegt flæsk kan tilkøbes for yderligere kr. 35,-
- B) Biksemad med 2 spejlæg og hjemmesyltede rødbeder
- C) Luksus stjernesnud med 2 panerede rødspættefileter og dampet rødspættefilet, serveret på toast, garneret med rejer, laks, kaviar og dressing
- D) Pariserbøf af friskhakkede oksekød anrettet på toast, hakket løg, hakkede rødbeder, kapers, peberrod og æggeblomme

Kr. 215,-

Menu nr. 2 Rejecocktail.

Vælg mellem følgende hovedretter:

- A) Mørbradbøffer med bløde løg, surt og hvide kartofler,
- B) Wienerschnitzel (kalv) med ærter, brasede kartofler og smørsauce
- C) Stor stegt rødspætte, hvide kartofler og persillesauce.

Kr. 255,-

Luksus Menu Vælg mellem forretterne:

- A) Gåseleverpostej med finthakket portvinssky samt kompot af sveske, abrikos og figen
- B) Gravet laks med sennepsdressing
- C) Rejecocktail
- D) Charcuteritallerken.

Vælg mellem følgende hovedretter:

- 1) Teaterbodega bøf: 200 gr. dansk oksemørbrad, serveret med friske grøntsager, pommes risolè og sauce bearnaise
- 2) Peberbøf: 200 gr. dansk oksemørbrad smurt med stærk dijonsennep, serveret med friske grøntsager, pommes frites og madagascar pebersauce
- 3) Bøf af dansk kalvemørbrad, serveret med svampe, mini grønsagstærte, årstidens friske grøntsager, dagens kartoffel samt rødvinssauce.

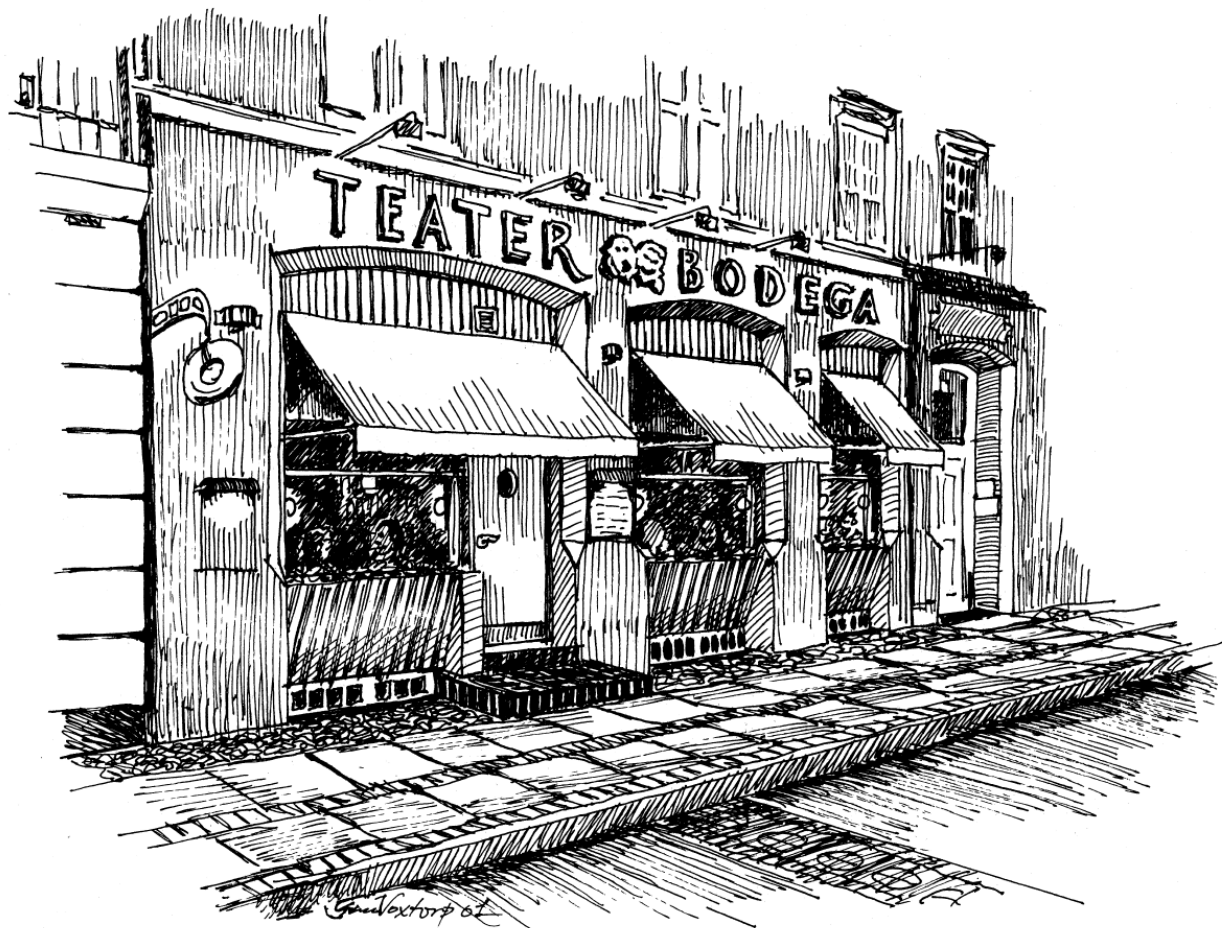
kr. 312,-

Bøfferne er stegt medium, med mindre andet ønskes.

DER KAN IKKE ÆNDRES I MENUTILBUDENE!!!!

TILKØB VALGFRI DESSERT/OST

FRA MENUKORTET FOR: Kr. 58,-



Teaterbodega ApS · Skolegade 7 · 8000 Århus C · Tlf. 8612 1917

teaterbodega@webspeed.dk · www.teaterbodega.dk