



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.

FROKOST
KORT



blot til lyst

FROKOSTKORT

SILD

1. ½ Islandsk marineret sild med karrymayonnaise kr. 60,00
2. ½ Islandsk marineret sild med kartofler kr. 72,00
3. Rød krydret ChristiansØpigens sild med fedt og æggeblomme kr. 69,00
4. Hjemmelavet stegt sild i lage med løgringe kr. 59,00
5. 1 dåse Brotsjø sild med æggeblomme kr. 69,00
6. Sildefad med 3 slags lækre sild med løg, kapers, karrymayonnaise, fedt og æggeblomme kr. 103,00

7. **LILLE FROKOSTANRETNING**

Rød krydret ChristiansØ-pigens sild med karrymayonnaise
Rødspættefilet med remoulade og citron
Lille lun mørbradbøf med champignon à la crème
Roastbeef med peberrod og remoulade
Økologisk dansk Blå Kornblomst med druer og kiks
Brød og smør

Min. 2 couverter, pr. couvert kr. 165,00

”Fidus” Camembert frites, solbærsyltetøj og ristet franskbrød
i stedet for Blå Kornblomst, ekstra kr. 21,00

8. **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 steges medium, medmindre andet ønskes.

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

DER SERVERES IKKE FORSKELLIGE ANRETNINGER VED SAMME BORD!

A’LA CARTE

9. Kyllingesalat med rucola, soltørrede tomater, pinjekerner, parmesanost og citrusdressing. Hertil hjemmebagt flutes kr. 85,00
10. 3 stk. lune hjemmelavede frikadeller med kold kartoffelsalat kr. 88,00

- | | | |
|-----|--|------------|
| 11. | Flæskeæggekage med sprød letsaltet flæsk, tomat, purløg, og hjemmesyltede rødbeder (minimum 2 kuverter), pr. kuvert | kr. 125,00 |
| 12. | Special: roastbeef, sprøde løg og kold kartoffelsalat | kr. 128,00 |
| 13. | Stort luksus stjernesked med 2 panerede rødspætfileter og dampet rødspætfilet, serveret på toast, garneret med rejer, laks, kaviar og dressing | kr. 132,00 |
| 14. | Stor pariserbøf af friskhakked oksekød anrettet på toast, hakked løg, hakkede rødbeder, kapers, peberrod og æggeblomme | kr. 132,00 |
| 15. | Biksemad med 2 spejlæg og hjemmesyltede rødbeder | kr. 135,00 |
| 16. | Stegt flæsk (10 stk.) med persillesovs, hjemmesyltede rødbeder og hvide kartofler | kr. 135,00 |
| | Ekstra 5 stk. stegt flæsk | kr. 35,00 |
| 17. | Stor smørstegt rødspætte, hvide kartofler og persillesauce | kr. 185,00 |
| 18. | Wienerschnitzel (kalv) med ærter, brasede kartofler og smørsauce | kr. 185,00 |
| 19. | Teaterbodega bøf: 200 gr. dansk oksemørbrad serveret med friske grøntsager, pommes risolè og sauce bearnaise | kr. 248,00 |

Bøfferne i nummer 13 og 19 er stegt medium, med mindre andet ønskes.

SMØRREBRØD

- | | | |
|-----|---|------------|
| 21. | 2 stk. pandestegte rødspætfiletter med remoulade og citron | kr. 75,00 |
| 22. | 2 stk. lune hjemmelavede frikadeller med surt | kr. 59,00 |
| 23. | Roastbeef med peberrod og remoulade | kr. 72,00 |
| 24. | Roastbeef med bløde løg og spejlæg | kr. 72,00 |
| 25. | 2 små lune mørbradbøffer med champignon à la crème og surt | kr. 97,00 |
| 26. | Stor dansk bøf af friskhakked oksekød med bløde løg, spejlæg, hjemmesyltede rødbeder og hjemmelavet agurkesalat | kr. 97,00 |
| 27. | Tatar, æggeblomme, løg og kapers | kr. 118,00 |
| 28. | Håndpillede rejer med ristet franskbrød | kr. 98,00 |
| 29. | Røget ål med røræg | kr. 105,00 |
| 30. | Lille engelsk bøf med bløde løg og surt | kr. 145,00 |

Kødet i nr. 25 og nr. 29 steges medium, med mindre andet ønskes.

OST OG DESSERT

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 31. | Mild ost på franskbrød | kr. 46,00 |
| 32. | Rugbrød med gammel ost, fedt, sky og rom | kr. 55,00 |
| 33. | "Fidus" Camembert frites, solbærsyltetøj og ristet franskbrød | kr. 59,00 |
| 34. | Gorgonzola med æggeblomme og ristet rugbrød | kr. 66,00 |
| 35. | Teaterbodegas Luksusdessert:
Chefens hjemmelavede islagkage på marengsbund, pyntet med flødeskum og chokolade. Hertil serveres chokoladeskål med friske frugter. | kr. 85,00 |
| 36. | Hjemmelavede pandekager med is og syltetøj | kr. 67,00 |
| 37. | Is Colombine, flødeskum og likør | kr. 59,00 |

Alle priser er inkluderet moms og betjening.

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 rødspætfileter og dampet rødspætfilet, serveret på toast, garneret med rejer, laks, kaviar og dressing
- D) Pariserbøf af friskhakked oksekød anrettet på toast, hakket løg, hakkede rødbeder, kapers, peberrod og æggeblomme

Kr. 215,-

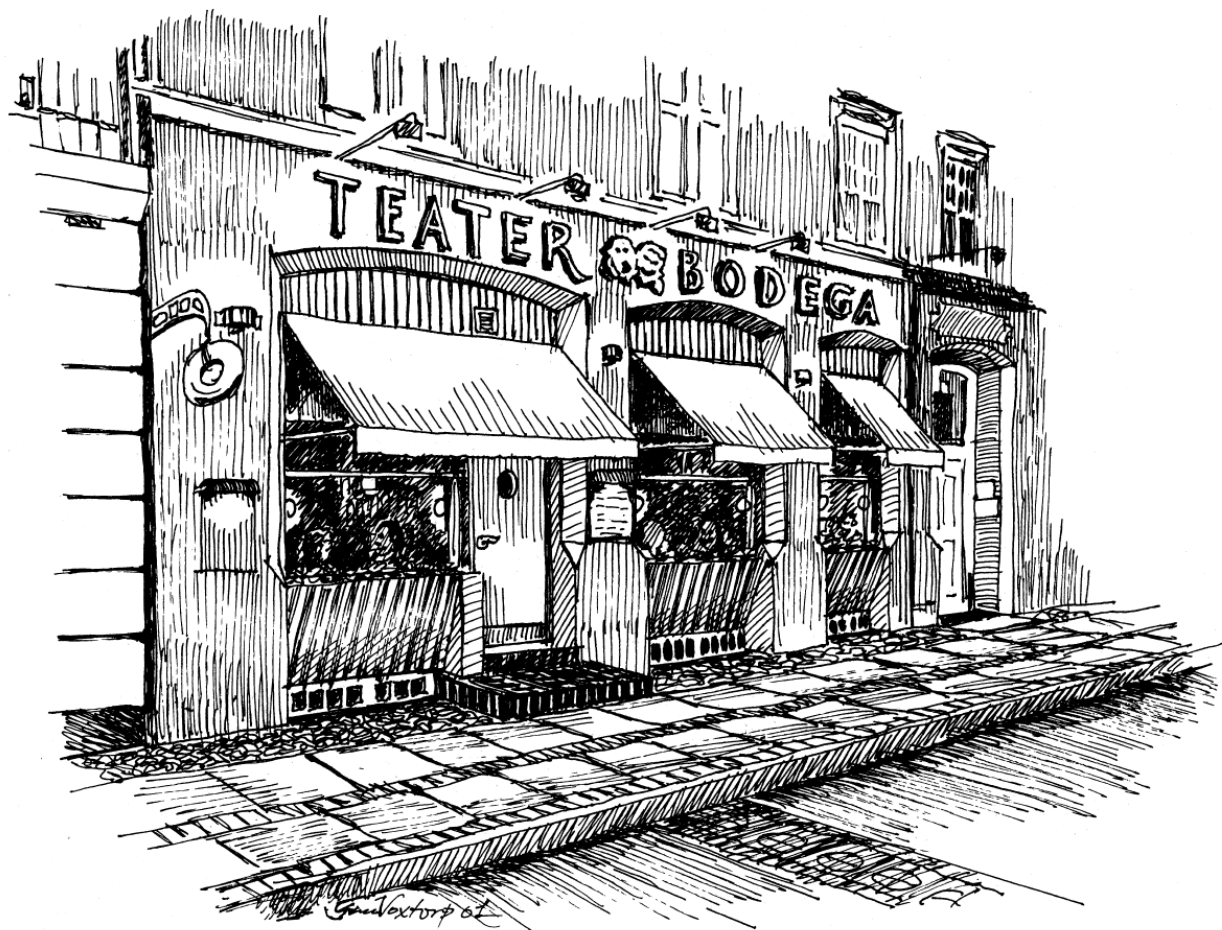
Menu nr. 2 Rejecocktail.

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,-

DER KAN IKKE ÆNDRES I MENUTILBUDENE!!!!



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

teaterbodega@webspeed.dk · www.teaterbodega.dk