MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

MAN

NAPOLI

FORRETTER

Caprese – marineret mozzarella med pesto og tomater[2]

Krydret kartoffelsalat[2]

Udvalg af italienske forretter[2,3,K]

SUPPER

Tomatsuppe[1,2]

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige bladsalater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Saftig grillet okseinderlår[L]

Stegt italiensk svinekød med stegesauce[1,3,K,L]

Kyllingefilet i sprød panering med tomatsauce[1,2]

Shrimp Fra Diavolo – stærk grøntsagspande med rejer[2,3]

3 slags pizza:
Champignon[1] & spinat[1] (vegetarisk) – Salami[1,K] – Skinke[1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci med cremet champignonsauce[2]

Siciliansk gnocchipande med tomater, zucchini og peberfrugt[1]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets[9]

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé[L]

Søde popcorn

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Rosmarinkartofler,

Grillede italienske grøntsager[1,2],

Pastavariation af Napoli[1,2] og Bolognese[2,L]

Rosmarin- og hvidløgspommes,

Broccoli

DESSERTER

Tiramisu[11], Indeholder alkohol

Udvalgte oste med regionale specialiteter[2]

Chokolademousse med sprød topping

Cremet panna cotta med frugtcrunch[L]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

MO

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter Pestomozzarella mit Tomaten [2]

Würziger Kartoffelsalat [2]

Italienische Vorspeisenauswahl [2,3,K]

SUPPEN

Tomatensuppe [1,2]

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Saftige Rinderhüfte vom Grill [L]

Italienischer Schweinebraten mit Bratensauce [1,3,K,L]

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce [1,2]

Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps [2,3]

3erlei Pizza:
Champignons [1] & Spinat [1] (vegetarisch) – Salami [1,K] – Schinken [1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce [2]

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika [1]

Rosmarinkartoffeln,

italienisches Grillgemüse [1,2],

Pastavariation
Napoli [1,2] und Bolognese [2,L],

Rosmarin-Knoblauchpommes,

Brokkoligemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets [9]

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise [L]

Süßes Popcorn

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

DESSERTS

Tiramisu [11, enthlt alkohol]

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Schokoladenmousse mit Knuspertopping

Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch [L]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

MON

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes [2]

Spicy potato salad [2]

Selection of Italian starters [2,3,K]

SOUPS

Tomatosoup [1,2]

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Juicy grilled beef rump [L]

Italian-style roast pork with gravy [1,3,K,L]

Chicken fillet in a crispy coating with tomato sauce [1,2]

Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps [2,3]

3 types of pizza:
Mushrooms [1] & spinach [1] (vegetarian) – Salami [1,K] – Ham [1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci with creamy mushroom sauce [2]

Sicilian gnocchi pan with tomatoes, courgette and bell peppers [1]

Rosemary potatoes,

Italian grilled vegetables [1,2],

pasta variety Napoli [1,2] and Bolognaise [2,L],

rosemary-garlic fries,

broccoli vegetables

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets [9]

French fries

Peas and carrots

Jelly [L]

Sweet popcorn

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

DESSERTS

Tiramisu [11, contains alkohol]

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Chocolate mouss with crunchy topping

Creamy panna cotta with fruit crunch [L]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

TIR

CALIFORNIA

FORRETTER

Cæsarsalat med ostegratineret brød [2,3,K]

Tacosalat [2]

Krydret kartoffelsalat [2]

Pastasalat i californisk stil

med bacon og ost [2,3,K]

SUPPER

Majssuppe

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige blad-salater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Møre spareribs med BBQ-sauce [1,2,K]

Kalkunbryst med honningsauce [1,3,K,LL]

Bagt rødfisk med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner [3]

Chili con carne med nachos [2,3,L]

Kartoffelpande med peberfrugt, aubergine og tomatsauce [1,2]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Chicken Wings [3,9]

Hotdog [1,2,3,K]

Pommes frites

Rød frugtgelé [L]

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Kartoffelbåde,

Chiliskartofler,

Ris,

Peberfrugter og bønner,

Californisk grøntsagsblanding [1,2]
(vegetarisk)

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter [2]

Mango-ostecreme

Chokolademousse [L]

Hindbærkager [2] og donuts [1,2]

Tranebærmousse med mandler [K]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

DI

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit überbackenem Käsebrot [2,3,K]

Taco Salat [2]

Herzhafter Kartoffelsalat [2]

Pastasalat kalifornische Art, mit Bacon und Käse [2,3,K]

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Zarte Rippchen mit BBQ-Sauce [1,2,K]

Truthahnbraten mit Honigsauce [1,3,K,L]

Gebackener Rotbarsch mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen [3]

Chili con Carne mit Nachos [2,3,L]

Kartoffelpfanne mit Paprika, Auberginen und Tomatensauce [1,2]

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Wings [3,9]

Hot Dog [1,2,3,K]

Pommes frites

Götterspeise [L]

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,

Pommes Frites,

Duftreis,

Paprikabohnen-Gemüse,

Californische Gemüsepfanne [1,2]
(vegetarisch)

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat [L]

Himbeerschnitten [2] & Donuts [1,2]

Preiselbeer-Mousse mit Mandeln [K]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

TUE

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar salad with toasted cheese bread [2,3,K]

Taco salad [2]

Hearty potato salad [2]

California-style pasta salad with bacon and cheese [2,3,K]

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Tender ribs with BBQ sauce [1,2,K]

Roast turkey with honey sauce [1,3,K,L]

Baked redfish with chili hollandaise

Pumpkin curry with beans [3]

Chili con carne with nachos [2,3,L]

Pan-fried potatoes pan with peppers, aubergine and tomato sauce [1,2]

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Wings [3,9]

Hot Dog [1,2,3,K]

French fries

Jelly [L]

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

Potato wedges,

Chili potatoes,

Fragrant rice,

Pepper-bean vegetables,

Californian vegetable stir fry [1,2]
(vegetarian)

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse [L]

Raspberry cakes [2] & Doughnuts [1,2]

Cranberry mousse with almonds [K]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

ONS

MEDITERRAN

FORRETTER

Græsk salat

Ristede auberginer med yoghurt [3]

Persillesalat med falafelkugler

Couscoussalat med agurk, karry, rosiner og soltørrede tomater

SUPPER

Linse-peberfrugtsuppe

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige blad-salater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Krydret kyllinge-gyros med løg

Stegte græske kødspyd med tzatziki og fladbrød [2,4,K]

Cevapcici i tomatsauce [1,2,4,H,L]

Klassisk paella med skaldyr og kylling

Pasta med stegte grønne asparges [1,2]

Kumpir – tyrkiske bagte kartofler

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets [9]

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé [L]

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Græske nudler,

Ris,

Tyrkiske pommes frites [1,2,3,4]

Briam – ovnbagt græsk grøntsagsret [4]

Peberfrugter og løg med feta

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter [2]

Gulerodskage [1,2]

Saftige kanelsnegle

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

MI

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen mit Joghurt [3]

Petersiliensalat mit Falafelbällchen

Couscous-Salat mit Gurken, Curry, Rosinen und getrockneten Tomaten

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Würziges Hähnchen-Gyros mit Zwiebeln

Griechischer Spießbraten mit Tzatziki und Fladenbrot [2,4,K]

Cevapcici mit Tomatensauce [1,2,4,H,L]

Klassische Paella mit Meeresfrüchten und Hähnchenfleisch

Pasta mit gebratenem grünem Spargel [1,2]

Kumpir – Türkische Backkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets [9]

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise [L]

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

Griechische Nudeln,

Reis,

türkische Pommes [1,2,3,4]

Briam – griechisches Ofengemüse [4,]

Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Feta

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Karottenkuchen [1,2]

Saftige Zimtschnecken

Schokoladen-Knuspercreme

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt [3]

Parsley salad with falafel bites

Couscous salad with cucumber, curry, raisins and sun-dried tomatoes

SOUPS

Lentil and bell pepper soup

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Seasoned chicken gyros with onions

Greek spit roast with tzatziki and flatbread [2,4,K]

Cevapcici in tomato sauce [1,2,4,H,L]

Classic Paella with seafood and chicken

Pasta with sautéed green asparagus [1,2]

Kumpir – Turkish baked potatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets [9]

French fries

Peas and carrot vegetables

Jelly [L]

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

Greek noodles,

rice,

Turkish fries [1,2,3,4]

Briam – Greek oven-roasted vegetables [4]

Bell pepper and onions with feta

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Carrot cake [1,2]

Cinnamon rolls

Crunchy chocolate cream

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

TOR

RUNDT OM DANMARK

FORRETTER

Lufttørret skinke på sæsonens salat [2,3,K]

Matjessild med kanel i karrysauce [2,3]

Udvalg af danske specialiteter [1,2,3,K]

SUPPER

Svampe-kartoffelsuppe (vegetarisk)

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige bladsalater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Tarteletter med kylling og aspargesragout [2]

Rosmarinstegt fjerkræ med stegesauce [1,3,K,L]

Kong Frederiks livret: oksekødsstrimler i krydret sauce [2,3,K,L]

Sandart i dildsauce [2]
Pasta Mezzelune med spinat-tomatsauce [1,2]

Vegansk kartoffelgullasch [1,2]

Ovnbagte kartofler med dipvariation [1]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce [1,3,K,L]

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé [L]

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Røstikartofler,

Gratinerede kartofler,

Brændeende kærlighed [2,3,K],

Friske gulerødder,

Forskellige bønner,

Stuvede grøntsager [2]

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter [2]

Hjemmelavet rødgrød med vaniljesauce

Blåbærmousse [K]

Æblemuffin [1,2]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

DO

RUND UM DÄNEMARK

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinken auf regionalem Salat [2,3,K]

Matjes mit Zimt in Currysauce [2,3]

Dänische Spezialitäten-auswahl [1,2,3,K]

SUPPEN

Pilz-Kartoffelsuppe (vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Tartelettes mit Hähnchen-Spargelragout [2]

Rosmarin-Geflügelbraten und Bratensauce [1,3,K,L]

Kong Frederiks livret – König Frederiks Lieblingsgericht: Rindfleischstreifen in pikanter Sauce [2,3,K,L]

Zanderfilet in Dillsauce [2]

Pasta Mezzelune auf Spinattomatensauce [1,2]

Veganes Kartoffelgulasch [1,2]

Heideofenkartoffeln mit Dipvariation [1]

Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,

Brændeende kærlighed ("Brennende Liebe"): Kartoffelstampf mit Zwiebeln und Speck [2,3,K],

Frisches Karottengemüse, Buntes Bohnengemüse, Rahmgemüse [2]

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce [1,3,K,L]

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise [L]

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Heidelbeermousse [K]

Apfelmuffin [1,2]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

THU

ALL AROUND DENMARK

STARTERS

Air-dried ham on seasonal salad [2,3,K]

Matjes herring with cinnamon in curry sauce [2,3]

Selection of Danish specialities [1,2,3,K]

SOUPS

Mushroom and potato soup (vegetarian)

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Tartlets with chicken and asparagus ragout [2]

Rosemary roast poultry with gravy [1,3,K,L]

'Kong Frederiks livret' – King Frederik's favourite dish: beef strips in spicy sauce [2,3,K,L]

Pike-perch fillet in dill sauce [2]

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce [1,2]

Vegan potato goulash [1,2]

Rustic oven-baked potatoe with dip selection [1]

FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce [1,3,K,L]

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly [L]

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

Potato roesti, Potato gratin,

'Brændeende kærlighed' (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions [2,3,K],

Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables [2]

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse [K]

Apple muffin [1,2]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

FRE

NAPOLI

FORRETTER

Caprese – marineret mozzarella med pesto og tomater[2]

Krydret kartoffelsalat[2]

Udvalg af italienske forretter[2,3,K]

SUPPER

Tomatsuppe[1,2]

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige bladsalater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Saftig grillet okseinderlår[L]

Stegt italiensk svinekød med stegesauce[1,3,K,L]

Kyllingefilet i sprød panering med tomatsauce[1,2]

Shrimp Fra Diavolo – stærk grøntsagspande med rejer[2,3]

3 slags pizza:
Champignon[1] & spinat[1] (vegetarisk) – Salami[1,K] – Skinke[1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci med cremet champignonsauce[2]

Siciliansk gnocchipande med tomater, zucchini og peberfrugt[1]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets[9]

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé[L]

Søde popcorn

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Rosmarinkartofler,

Grillede italienske grøntsager[1,2],

Pastavariation af Napoli[1,2] og Bolognese[2,L]

Rosmarin- og hvidløgspommes,

Broccoli

DESSERTER

Tiramisu[11], Indeholder alkohol

Udvalgte oste med regionale specialiteter[2]

Chokolademousse med sprød topping

Cremet panna cotta med frugtcrunch[L]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter Pestomozzarella mit Tomaten [2]

Würziger Kartoffelsalat [2]

Italienische Vorspeisenauswahl [2,3,K]

SUPPEN

Tomatensuppe [1,2]

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Saftige Rinderhüfte vom Grill [L]

Italienischer Schweinebraten mit Bratensauce [1,3,K,L]

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce [1,2]

Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps [2,3]

3erlei Pizza:
Champignons [1] & Spinat [1] (vegetarisch) – Salami [1,K] – Schinken [1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce [2]

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika [1]

Rosmarinkartoffeln,

italienisches Grillgemüse [1,2],

Pastavariation
Napoli [1,2] und Bolognese [2,L],

Rosmarin-Knoblauchpommes,

Brokkoligemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets [9]

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise [L]

Süßes Popcorn

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

DESSERTS

Tiramisu [11, enthlt alkohol]

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Schokoladenmousse mit Knuspertopping

Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch [L]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

FRI

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes [2]

Spicy potato salad [2]

Selection of Italian starters [2,3,K]

SOUPS

Tomatosoup [1,2]

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Juicy grilled beef rump [L]

Italian-style roast pork with gravy [1,3,K,L]

Chicken fillet in a crispy coating with tomato sauce [1,2]

Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps [2,3]

3 types of pizza:
Mushrooms [1] & spinach [1] (vegetarian) – Salami [1,K] – Ham [1,2,3,K]

Tortelli di Ricotta e Spinaci with creamy mushroom sauce [2]

Sicilian gnocchi pan with tomatoes, courgette and bell peppers [1]

Rosemary potatoes,

Italian grilled vegetables [1,2],

pasta variety Napoli [1,2] and Bolognaise [2,L],

rosemary-garlic fries,

broccoli vegetables

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets [9]

French fries

Peas and carrots

Jelly [L]

Sweet popcorn

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

DESSERTS

Tiramisu [11, contains alkohol]

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Chocolate mouss with crunchy topping

Creamy panna cotta with fruit crunch [L]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

LØR

CALIFORNIA

FORRETTER

Cæsarsalat med ostegratineret brød [2,3,K]

Tacosalat [2]

Krydret kartoffelsalat [2]

Pastasalat i californisk stil

med bacon og ost [2,3,K]

SUPPER

Majssuppe

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige blad-salater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Møre spareribs med BBQ-sauce [1,2,K]

Kalkunbryst med honningsauce [1,3,K,LL]

Bagt rødfisk med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner [3]

Chili con carne med nachos [2,3,L]

Kartoffelpande med peberfrugt, aubergine og tomatsauce [1,2]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Chicken Wings [3,9]

Hotdog [1,2,3,K]

Pommes frites

Rød frugtgelé [L]

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Kartoffelbåde,

Chiliskartofler,

Ris,

Peberfrugter og bønner,

Californisk grøntsagsblanding [1,2]
(vegetarisk)

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter [2]

Mango-ostecreme

Chokolademousse [L]

Hindbærkager [2] og donuts [1,2]

Tranebærmousse med mandler [K]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

SA

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit überbackenem Käsebrot [2,3,K]

Taco Salat [2]

Herzhafter Kartoffelsalat [2]

Pastasalat kalifornische Art, mit Bacon und Käse [2,3,K]

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Zarte Rippchen mit BBQ-Sauce [1,2,K]

Truthahnbraten mit Honigsauce [1,3,K,L]

Gebackener Rotbarsch mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen [3]

Chili con Carne mit Nachos [2,3,L]

Kartoffelpfanne mit Paprika, Auberginen und Tomatensauce [1,2]

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Wings [3,9]

Hot Dog [1,2,3,K]

Pommes frites

Götterspeise [L]

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,

Pommes Frites,

Duftreis,

Paprikabohnen-Gemüse,

Californische Gemüsepfanne [1,2]
(vegetarisch)

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat [L]

Himbeerschnitten [2] & Donuts [1,2]

Preiselbeer-Mousse mit Mandeln [K]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

SAT

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar salad with toasted cheese bread [2,3,K]

Taco salad [2]

Hearty potato salad [2,3,K]

California-style pasta salad with bacon and cheese [2,3,K]

SOUPS

Corn soup

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Tender ribs with BBQ sauce [1,2,K]

Roast turkey with honey sauce [1,3,K,L]

Baked redfish with chili hollandaise

Pumpkin curry with beans [3]

Chili con carne with nachos [2,3,L]

Pan-fried potatoes pan with peppers, aubergine and tomato sauce [1,2]

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Wings [3,9]

Hot Dog [1,2,3,K]

French fries

Jelly [L]

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

Potato wedges,

Chili potatoes,

Fragrant rice,

Pepper-bean vegetables,

Californian vegetable stir fry [1,2]
(vegetarian)

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse [L]

Raspberry cakes [2] & Doughnuts [1,2]

Cranberry mousse with almonds [K]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.

SUMMER VIBES

SON

RUNDT OM DANMARK

FORRETTER

Lufttørret skinke på sæsonens salat [2,3,K]

Matjessild med kanel i karrysauce [2,3]

Udvalg af danske specialiteter [1,2,3,K]

SUPPER

Svampe-kartoffelsuppe (vegetarisk)

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med sæsonens forskellige bladsalater, et udvalg af toppings og dressinger samt regionale oste og regionalt brød

HOVEDRETTER

Tarteletter med kylling og aspargesragout [2]

Rosmarinstegt fjerkræ med stegesauce [1,3,K,L]

Kong Frederiks livret: oksekødsstrimler i krydret sauce [2,3,K,L]

Sandart i dildsauce [2]
Pasta Mezzelune med spinat-tomatsauce [1,2]

Vegansk kartoffelgullasch [1,2]

Ovnbagte kartofler med dipvariation [1]

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce [1,3,K,L]

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé [L]

Drikkevarer er ikke inkluderet og kan købes særskilt.

Røstikartofler,

Gratinerede kartofler,

Brændeende kærlighed [2,3,K],

Friske gulerødder,

Forskellige bønner,

Stuvede grøntsager [2]

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter [2]

Hjemmelavet rødgrød med vaniljesauce

Blåbærmousse [K]

Æblemuffin [1,2]

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

FORBEHOLD FOR ÆNDRINGER

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.

SUMMER VIBES

SO

RUND UM DÄNEMARK

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinken auf regionalem Salat [2,3,K]

Matjes mit Zimt in Currysauce [2,3]

Dänische Spezialitäten-auswahl [1,2,3,K]

SUPPEN

Pilz-Kartoffelsuppe (vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, einer Auswahl an Toppings und Dressings, regionaler Käseauswahl und regionalem Brot

HAUPTSPEISEN

Tartelettes mit Hähnchen-Spargelragout [2]

Rosmarin-Geflügelbraten und Bratensauce [1,3,K,L]

Kong Frederiks livret – König Frederiks Lieblingsgericht: Rindfleischstreifen in pikanter Sauce [2,3,K,L]

Zanderfilet in Dillsauce [2]

Pasta Mezzelune auf Spinattomatensauce [1,2]

Veganes Kartoffelgulasch [1,2]

Heideofenkartoffeln mit Dipvariation [1]

Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,

Brændeende kærlighed ("Brennende Liebe"): Kartoffelstampf mit Zwiebeln und Speck [2,3,K],

Frisches Karottengemüse, Buntes Bohnengemüse, Rahmgemüse [2]

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce [1,3,K,L]

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise [L]

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten [2]

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce

Heidelbeermousse [K]

Apfelmuffin [1,2]

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.

SUMMER VIBES

SUN

ALL AROUND DENMARK

STARTERS

Air-dried ham on seasonal salad [2,3,K]

Matjes herring with cinnamon in curry sauce [2,3]

Selection of Danish specialities [1,2,3,K]

SOUPS

Mushroom and potato soup (vegetarian)

SALAD BUFFET

A large, colourful seasonal salad buffet with a variety of leafy greens, a selection of toppings and dressings, along with regional cheese and regional bread.

MAIN DISHES

Tartlets with chicken and asparagus ragout [2]

Rosemary roast poultry with gravy [1,3,K,L]

'Kong Frederiks livret' – King Frederik's favourite dish: beef strips in spicy sauce [2,3,K,L]

Pike-perch fillet in dill sauce [2]

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce [1,2]

Vegan potato goulash [1,2]

Rustic oven-baked potatoe with dip selection [1]

FOR OUR LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce [1,3,K,L]

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly [L]

Beverages are not included and can be enjoyed for an additional charge

Potato roesti, Potato gratin,

'Brændeende kærlighed' (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions [2,3,K],

Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables [2]

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities [2]

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse [K]

Apple muffin [1,2]

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE