

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



MAN

NAPOLI

FORRETTER

Caprese – marineret
mozzarella med pesto
og tomater²

Krydret kartoffelsalat²

Udvalg af italienske forretter

SUPPER

Tomatsuppe

SALATBUFFET

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

HOVEDRETTER

Stegt italiensk svinekød
med stegesauce^{2,3,K}

Kyllingefilet i sprød panering
med tomat sauce

Shrimp Fra Diavolo – stærk
grøntsagspande med rejer^K

3 slags pizza:
Champignon & spinat (vegetarisk) –
Salami^{1,2,3,K} – Skinke^{2,3}

Tortelli di Ricotta e Spinaci
med cremet champignonsauce²

Siciliansk gnocchipande
med tomater,
zucchini og peberfrugt²

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Søde popcorn

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Chokolademousse
med sprød topping^L

Cremet panna cotta
med frugtcrunch^L

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,
Grillede italienske grøntsager,
Pastavariation af
Napoli og Bolognese^{2,K,L}
Rosmarin- og hvidløgspommes,
Broccoli

MARKET
RESTAURANT

THEMEN
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



NAPOLI

VORSPEISEN

- Caprese, mariniert
- Pestomozzarella mit Tomaten²
- Würziger Kartoffelsalat²
- Italienische Vorspeisenauswahl

SUPPEN

- Tomatensuppe

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

- Italienischer Schweinebraten mit Bratensauce^{2,3,K}
- Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce
- Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps^K
- 3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch) – Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}
- Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce²
- Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika²

FÜR UNSERE
KLEINEN

- Chicken Nuggets⁹
- Pommes frites
- Erbsengemüse mit Möhren
- Götterspeise^L
- Süßes Popcorn

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

- Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten
- Schokoladenmousse mit Knuspertopping^L
- Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch^L
- Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

- Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,
Pastavariation
Napoli und Bolognese,
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



MON

NAPOLI

STARTERS

- Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes²
- Spicy potato salad²
- Selection of Italian starters

SOUPS

- Tomatosoup

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

- Italian-style roast pork with gravy^{2,3,K}
- Chicken fillet in a crispy coating with tomato sauce
- Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps^K
- 3 types of pizza:
Mushrooms & spinach (vegetarian) – Salami^{1,2,3,K} – Ham^{2,3}
- Tortelli di Ricotta e Spinaci with creamy mushroom sauce²
- Sicilian gnocchi pan with tomatoes, courgette and bell peppers²

FOR OUR
LITTLE ONES

- Chicken Nuggets⁹
- French fries
- Peas and carrots
- Jelly^L
- Sweet popcorn

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

DESSERTS

- Cheese board with regional cheese specialities
- Chocolate mouss with crunchy topping^L
- Creamy panna cotta with fruit crunch^L
- Chocolate fountain delight with seasonal fruits

- Rosemary potatoes,
- Italian grilled vegetables,
- pasta variety Napoli and Bolognaise^{2,K,L},
- rosemary-garlic fries,
- broccoli vegetables

MARKET
RESTAURANT

TEMA
BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



CALIFORNIA

FORRETTER

Cæsarsalat med
ostegratineret brød^{2,3,K}

Tacosalat²

Krydret kartoffelsalat²

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

Kalkunbryst
med honningsauce^{1,2,3,K,L}

Bagt rødfisk
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner^{2,3}

Chili con carne
med nachos^{2,3,L}

Kartoffelpande
med peberfrugt,
aubergine og tomat sauce

TIL VORES
SMÅ GÆSTER

Hotdog^{1,2,3,K}

Pommes frites

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Gulerodskage^{1,2}

Saftige kannelsnegle¹

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Kartoffelbåde,
Chiliskartofler,
Ris,
Peberfrugter og bønner,
Californisk grøntsagsblanding

MARKET
RESTAURANT

THEMEN
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit überbackenem
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Herzhafter Kartoffelsalat²

Pastasalat kalifornische Art,
mit Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, einer Auswahl an Top-
pings und Dressings, regionaler
Käseauswahl und regionalem
Brot

HAUPTSPEISEN

Truthahnbraten
mit Honigsauce^{1,2,3,K,L}

Gebackener Rotbarsch
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen^{2,3}

Chili con Carne
mit Nachos^{2,3,L}

Kartoffelpfanne mit
Paprika, Auberginen
und Tomatensauce

FÜR UNSERE
KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,K}

Pommes frites

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regio-
nalen Käsespezialitäten

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat²

Himbeerschnitten² & Donuts^{1,2}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^{2,K}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnen-Gemüse,
Californische Gemüsepfanne
(vegetarisch)

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



TUE

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar salad with toasted
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

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 sa-
lad buffet with a variety of leafy
greens, a selection of toppings
and dressings, along with
regional cheese and regional
bread.

MAIN DISHES

Roast turkey
with honey sauce^{1,2,3,K,L}

Baked redfish with
chili hollandaise

Pumpkin curry with beans^{2,3}

Chili con carne
with nachos^{2,3,L}

Pan-fried potatoes pan
with peppers,
'aubergine and tomato sauce

FOR OUR
LITTLE ONES

Hot Dog^{1,2,3,K}

French fries

Jelly^L

Beverages
are not inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse²

Raspberry cakes²
& Doughnuts^{1,2}

Cranberry mousse with almonds^{2,K}

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Potato wedges,
Chili potatoes,
Fragrant rice,
Pepper-bean vegetables,
Californian vegetable stir fry

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



ONS

MEDITERRAN

FORRETTER

Græsk salat^{2,3}

Ristede auberginer med yoghurt²

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

Stegte græske kødspyd med tzatziki og fladbrød^{2,3,4,K}

Cevapcici i tomatsauce^{4,L}

Klassisk paella med skaldyr og kylling^(indeholder alkohol)

Pasta med stegte grønne asparges

Kumpir – tyrkiske bagte kartofler

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter

Gulerodskage^{1,2}

Saftige kanelnegle¹

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

Græske nudler,

Ris,

Tyrkiske pommes frites^{2,3,4}

Briam – ovnbagt græsk grøntsagsret^{2,3,4}

Peberfrugter og løg med feta

MARKET
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



MI

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat^{2,3}

Geröstete Auberginen
mit Joghurt²

Petersiliensalat mit Falafel-
bällchen

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

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, einer Auswahl an Top-
pings und Dressings, regionaler
Käseauswahl und regionalem
Brot

HAUPTSPEISEN

Griechischer Spießbraten
mit Tzatziki
und Fladenbrot^{2,3,4,K}

Cevapcici mit Tomatensauce^{4,L}

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten und
Hähnchenfleisch^(enthält Alkohol)

Pasta mit gebratenem grünem
Spargel

Kumpir – Türkische
Backkartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen
Käsespezialitäten

Karottenkuchen^{1,2}

Saftige Zimtschnecken¹

Schokoladen-Knuspercreme

Schokoladentraum
aus dem Brunnen

mit saisonalen Früchten

Griechische Nudeln,

Reis,

türkische Pommes^{2,3,4}

Briam – griechisches
Ofengemüse^{2,3,4,}

Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Feta

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



WED

MEDITERRRNEAN

STARTERS

Greek salad ^{2,3}

Roasted eggplant with yogurt ³

Parsley salad with falafel bites

Couscous salad with cucumber,
curry, raisins and sun-dried to-
matoes

SOUPS

Lentil and bell pepper soup

SALAD BUFFET

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

MAIN DISHES

Greek spit roast with
tzatziki and flatbread ^{2,3,4,K}

Cevapcici in tomato sauce ^{4,L}

Classic Paella with seafood
and chicken ^(contains alcohol)

Pasta with sautéed
green asparagus

Kumpir – Turkish baked
potatoes

FOR OUR
LITTLE ONES

Chicken Nuggets⁹

French fries

Peas and carrot vegetables

Jelly^L

Beverages
are not inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities

Carrot cake ^{1,2}

Cinnamon rolls ¹

Crunchy chocolate cream

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Greek noodles,
rice,
Turkish fries ^{2,3,4},
Briam – Greek oven-roasted vege-
tables ^{2,3,4},
Bell pepper and onions with feta

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



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 blad-
salater, et udvalg af toppings og
dressinger samt regionale oste
og regionalt brød

HOVEDRETTER

Rosmarinstegt fjerkræ
med stegesauce^{1,2,3,K,L}

Kong Frederiks livret:
oksekødsstrimler i krydret
sauce^{2,3,K,L}

Sandart i dildsauce²
Pasta Mezzelune med
spinat-tomatsauce²

Vegansk kartoffelgullasch

Ovnbagte kartofler
med dipvariation

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce^{1,2,3,K/L}

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Hjemmelavet rødgrød
med vaniljesauce

Blåbærmousse^K

Æblemuffin^{1,2}

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Røstikartofler⁹,
Gratinerede kartofler,
Brændeende kærlighed^{2,3,K},
Friske gulerødder,
Forskellige bønner,
Stuvede grøntsager

MARKET
RESTAURANT

THEMEN
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



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 Blatt-
salaten, einer Auswahl an Top-
pings und Dressings, regionaler
Käseauswahl und regionalem
Brot

HAUPTSPEISEN

Rosmarin-Geflügelbraten
und Bratensauce^{1,2,3,K,L}

Kong Frederiks livret –
König Frederiks Lieblingsgericht:
Rindfleischstreifen in pikanter
Sauce^{2,3,K,L}

Zanderfilet in Dillsauce²

Pasta Mezzelune auf
Spinattomatensauce²

Veganes Kartoffelgulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation

FÜR UNSERE
KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{1,2,3,K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit
regionalen Käsespezialitäten

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse^K

Apfelmuffin^{1,2}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen
Früchten

Kartoffelrösti⁹, Kartoffelgratin,
Brændeende kærlighed
("Brennende Liebe"): Kartoffel-
stampf mit Zwiebeln und Speck^{2,3,K},

Frisches Karottengemüse, Buntes
Bohnengemüse, Rahmgemüse

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



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

Rosemary roast poultry with gravy^{1,2,3,K,L}

‘Kong Frederiks livret’ – King Frederik’s favourite dish: beef strips in spicy sauce^{2,3,K,L}

Pike-perch fillet in dill sauce²

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce²

Vegan potato goulash

Rustic oven-baked potatoe with dip selection

FOR OUR
LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce^{1,2,3,K/L}

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly^L

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

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse^K

Apple muffin^{1,2}

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti⁹, Potato gratin,
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions^{2,3,K},
Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



FRE

NAPOLI

FORRETTER

Caprese – marineret
mozzarella med pesto
og tomater²

Krydret kartoffelsalat²

Udvalg af italienske forretter

SUPPER

Tomatsuppe

SALATBUFFET

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

HOVEDRETTER

Stegt italiensk svinekød
med stegesauce^{2,3,K}

Kyllingefilet i sprød panering
med tomat sauce

Shrimp Fra Diavolo – stærk
grøntsagspande med rejer^K

3 slags pizza:
Champignon & spinat (vegetarisk) –
Salami^{1,2,3,K} – Skinke^{2,3}

Tortelli di Ricotta e Spinaci
med cremet champignonsauce²

Siciliansk gnocchipande
med tomater,
zucchini og peberfrugt²

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Søde popcorn

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Chokolademousse
med sprød topping^L

Cremet panna cotta
med frugtcrunch^L

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,
Grillede italienske grøntsager,
Pastavariation af
Napoli og Bolognese^{2,K,L}
Rosmarin- og hvidløgspommes,
Broccoli

MARKET
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Würziger Kartoffelsalat²

Italienische Vorspeisenauswahl

SUPPEN

Tomatensuppe

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

Italienischer Schweinebraten mit Bratensauce^{2,3,K}

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps^K

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch) – Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce²

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika²

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten

Schokoladenmousse mit Knuspertopping^L

Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch^L

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,

Pastavariation
Napoli und Bolognese,

Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozza-
rella with tomatoes²

Spicy potato salad²

Selection of Italian starters

SOUPS

Tomatosoup

SALAD BUFFET

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

MAIN DISHES

Italian-style roast pork
with gravy^{2,3,K}

Chicken fillet in a crispy coating
with tomato sauce

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps^K

3 types of pizza:
Mushrooms & spinach (vegetarian) –
Salami^{1,2,3,K} – Ham^{2,3}

Tortelli di Ricotta e Spinaci with
creamy mushroom sauce²

Sicilian gnocchi pan
with tomatoes,
courgette and bell peppers²

FOR OUR
LITTLE ONES

Chicken Nuggets⁹

French fries

Peas and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Beverages
are not inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities

Chocolate mouss
with crunchy topping^L

Creamy panna cotta
with fruit crunch^L

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli and
Bolognaise^{2,K,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables

MARKET
RESTAURANT

TEMA
BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



LØR

CALIFORNIA

FORRETTER

Cæsarsalat med
ostegratineret brød^{2,3,K}

Tacosalat²

Krydret kartoffelsalat²

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

Kalkunbryst
med honningsauce^{1,2,3,K,L}

Bagt rødfisk
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner^{2,3}

Chili con carne
med nachos^{2,3,L}

Kartoffelpande
med peberfrugt,
aubergine og tomat sauce

TIL VORES
SMÅ GÆSTER

Hotdog^{1,2,3,K}

Pommes frites

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Gulerodskage^{1,2}

Saftige kannelsnegle¹

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Kartoffelbåde,
Chiliskartofler,
Ris,
Peberfrugter og bønner,
Californisk grøntsagsblanding

MARKET
RESTAURANT

THEMEN
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit überbackenem
Käsebrot^{2,3,K}

Taco Salat²

Herzhafter Kartoffelsalat²

Pastasalat kalifornische Art,
mit Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, einer Auswahl an Top-
pings und Dressings, regionaler
Käseauswahl und regionalem
Brot

HAUPTSPEISEN

Truthahnbraten
mit Honigsauce^{1,2,3,K,L}

Gebackener Rotbarsch
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen^{2,3}

Chili con Carne
mit Nachos^{2,3,L}

Kartoffelpfanne mit
Paprika, Auberginen
und Tomatensauce

FÜR UNSERE
KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,K}

Pommes frites

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regio-
nalen Käsespezialitäten

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat²

Himbeerschnitten² & Donuts^{1,2}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^{2,K}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnen-Gemüse,
Californische Gemüsepfanne
(vegetarisch)

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



SAT

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar salad with toasted
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

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 sa-
lad buffet with a variety of leafy
greens, a selection of toppings
and dressings, along with
regional cheese and regional
bread.

MAIN DISHES

Roast turkey
with honey sauce^{1,2,3,K,L}

Baked redfish with
chili hollandaise

Pumpkin curry with beans^{2,3}

Chili con carne
with nachos^{2,3,L}

Pan-fried potatoes pan
with peppers,
'aubergine and tomato sauce

FOR OUR
LITTLE ONES

Hot Dog^{1,2,3,K}

French fries

Jelly^L

Beverages
are not inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse²

Raspberry cakes²
& Doughnuts^{1,2}

Cranberry mousse with almonds^{2,K}

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Potato wedges,

Chili potatoes,

Fragrant rice,

Pepper-bean vegetables,

Californian vegetable stir fry

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



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 blad-
salater, et udvalg af toppings og
dressinger samt regionale oste
og regionalt brød

HOVEDRETTER

Rosmarinstegt fjerkræ
med stegesauce^{1,2,3,K,L}

Kong Frederiks livret:
oksekødsstrimler i krydret
sauce^{2,3,K,L}

Sandart i dildsauce²
Pasta Mezzelune med
spinat-tomatsauce²

Vegansk kartoffelgullasch

Ovnbagte kartofler
med dipvariation

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce^{1,2,3,K/L}

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særsilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter

Hjemmelavet rødgrød
med vaniljesauce

Blåbærmousse^K

Æblemuffin^{1,2}

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Røstikartofler⁹,
Gratinerede kartofler,
Brændeende kærlighed^{2,3,K},
Friske gulerødder,
Forskellige bønner,
Stuvede grøntsager

MARKET
RESTAURANT

THEMEN
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



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 Blatt-
salaten, einer Auswahl an Top-
pings und Dressings, regionaler
Käseauswahl und regionalem
Brot

HAUPTSPEISEN

Rosmarin-Geflügelbraten
und Bratensauce^{1,2,3,K,L}

Kong Frederiks livret –
König Frederiks Lieblingsgericht:
Rindfleischstreifen in pikanter
Sauce^{2,3,K,L}

Zanderfilet in Dillsauce²

Pasta Mezzelune auf
Spinattomatensauce²

Veganes Kartoffelgulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation

FÜR UNSERE
KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{1,2,3,K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit
regionalen Käsespezialitäten

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse^K

Apfelmuffin^{1,2}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen
Früchten

Kartoffelrösti⁹, Kartoffelgratin,
Brændeende kærlighed
("Brennende Liebe"): Kartoffel-
stampf mit Zwiebeln und Speck^{2,3,K},

Frisches Karottengemüse, Buntes
Bohngengemüse, Rahmgemüse

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



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

Rosemary roast poultry with gravy^{1,2,3,K,L}

‘Kong Frederiks livret’ – King Frederik’s favourite dish: beef strips in spicy sauce^{2,3,K,L}

Pike-perch fillet in dill sauce²

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce²

Vegan potato goulash

Rustic oven-baked potatoe with dip selection

FOR OUR
LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce^{1,2,3,K/L}

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly^L

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

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse^K

Apple muffin^{1,2}

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti⁹, Potato gratin,
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions^{2,3,K},
Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables