

MARKET  
RESTAURANT

# TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.  
Børn: 150 kr.



MAN

# NAPOLI

## FORRETTER

Caprese – marineret  
mozzarella med pesto  
og tomater<sup>2</sup>

Krydret kartoffelsalat<sup>2</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Kyllingefilet i sprød panering  
med tomat sauce

Shrimp Fra Diavolo – stærk  
grøntsagspande med rejer<sup>K</sup>

3 slags pizza:  
Champignon & spinat (vegetarisk) –  
Salami<sup>1,2,3,K</sup> – Skinke<sup>2,3</sup>

Tortelli di Ricotta e Spinaci  
med cremet champignonsauce<sup>2</sup>

Siciliansk gnocchipande  
med tomater,  
zucchini og peberfrugt<sup>2</sup>

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Søde popcorn

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Chokolademousse  
med sprød topping<sup>L</sup>

Cremet panna cotta  
med frugtcrunch<sup>L</sup>

Chokoladedrøm fra fontæne  
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,  
Grillede italienske grøntsager,  
Pastavariation af  
Napoli og Bolognese<sup>2,K,L</sup>  
Rosmarin- og hvidløgspommes,  
Broccoli

MARKET  
RESTAURANT

# THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.  
Kinder: 150 kr.



MO

# NAPOLI

## VORSPEISEN

Caprese, mariniert  
Pestomozzarella mit Tomaten<sup>2</sup>

Würziger Kartoffelsalat<sup>2</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps<sup>K</sup>

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch) – Salami<sup>1,2,3</sup> – Schinken<sup>2,3</sup>

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce<sup>2</sup>

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika<sup>2</sup>

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise<sup>L</sup>

Süßes Popcorn

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

## DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten

Schokoladenmousse mit Knuspertopping<sup>L</sup>

Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch<sup>L</sup>

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 tomatoes<sup>2</sup>

Spicy potato salad<sup>2</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Chicken fillet in a crispy coating  
with tomato sauce

Shrimp Fra Diablo – spicy vegetable pan with shrimps<sup>K</sup>

3 types of pizza:  
Mushrooms & spinach (vegetarian) –  
Salami<sup>1,2,3,K</sup> – Ham<sup>2,3</sup>

Tortelli di Ricotta e Spinaci with  
creamy mushroom sauce<sup>2</sup>

Sicilian gnocchi pan  
with tomatoes,  
courgette and bell peppers<sup>2</sup>

FOR OUR  
LITTLE ONES

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

French fries

Peas and carrots

Jelly<sup>L</sup>

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<sup>L</sup>

Creamy panna cotta  
with fruit crunch<sup>L</sup>

Chocolate fountain delight  
with seasonal fruits

Rosemary potatoes,  
Italian grilled vegetables,  
pasta variety Napoli and  
Bolognaise<sup>2,K,L</sup>,  
rosemary-garlic fries,  
broccoli vegetables

MARKET  
RESTAURANT

## TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.  
Børn: 150 kr.



TIR

# CALIFORNIA

### FORRETTER

Cæsarsalat med  
ostegratineret brød<sup>2,3,K</sup>

Tacosalat<sup>2</sup>

Krydret kartoffelsalat<sup>2</sup>

Pastasalat i californisk stil  
med bacon og ost<sup>2,3,K</sup>

### 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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Bagt rødfisk  
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner<sup>2,3</sup>

Chili con carne  
med nachos<sup>2,3,L</sup>

Kartoffelpande  
med peberfrugt,  
aubergine og tomat sauce

### TIL VORES SMÅ GÆSTER

Hotdog<sup>1,2,3,K</sup>

Pommes frites

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

### DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Gulerodskage<sup>1,2</sup>

Saftige kannelsnegle<sup>1</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Taco Salat<sup>2</sup>

Herzhafter Kartoffelsalat<sup>2</sup>

Pastasalat kalifornische Art,  
mit Bacon und Käse<sup>2,3,K</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Gebackener Rotbarsch  
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen<sup>2,3</sup>

Chili con Carne  
mit Nachos<sup>2,3,L</sup>

Kartoffelpfanne mit  
Paprika, Auberginen  
und Tomatensauce

FÜR UNSERE  
KLEINEN

Hot Dog<sup>1,2,3,K</sup>

Pommes frites

Götterspeise<sup>L</sup>

Getränke  
sind nicht  
inklusive und  
werden  
separat  
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regio-  
nalen Käsespezialitäten

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat<sup>2</sup>

Himbeerschnitten<sup>2</sup> & Donuts<sup>1,2</sup>

Preiselbeer-Mousse  
mit Mandeln<sup>2,K</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Taco salad<sup>2</sup>

Hearty potato salad<sup>2,3,K</sup>

California-style pasta salad  
with bacon and cheese<sup>2,3,K</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Baked redfish with  
chili hollandaise

Pumpkin curry with beans<sup>2,3</sup>

Chili con carne  
with nachos<sup>2,3,L</sup>

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

FOR OUR  
LITTLE ONES

Hot Dog<sup>1,2,3,K</sup>

French fries

Jelly<sup>L</sup>

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 mousse<sup>2</sup>

Raspberry cakes<sup>2</sup>  
& Doughnuts<sup>1,2</sup>

Cranberry mousse with almonds<sup>2,K</sup>

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<sup>2,3</sup>

Ristede auberginer med yoghurt<sup>2</sup>

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<sup>2,3,4,K</sup>

Cevapcici i tomatsauce<sup>4,L</sup>

Klassisk paella med skaldyr og kylling<sup>(indeholder alkohol)</sup>

Pasta med stegte grønne asparges

Kumpir – tyrkiske bagte kartofler

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter

Gulerodskage<sup>1,2</sup>

Saftige kanelnegle<sup>1</sup>

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

Græske nudler,

Ris,

Tyrkiske pommes frites<sup>2,3,4</sup>

Briam – ovnbagt græsk grøntsagsret<sup>2,3,4</sup>

Peberfrugter og løg med feta

MARKET  
RESTAURANT

# THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.  
Kinder: 150 kr.



MI

# MEDITERRAN

## VORSPEISEN

Griechischer Salat<sup>2,3</sup>

Geröstete Auberginen  
mit Joghurt<sup>2</sup>

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<sup>2,3,4,K</sup>

Cevapcici mit Tomatensauce<sup>4,L</sup>

Klassische Paella  
mit Meeresfrüchten und  
Hähnchenfleisch<sup>(enthält Alkohol)</sup>

Pasta mit gebratenem grünem  
Spargel

Kumpir – Türkische  
Backkartoffeln

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise<sup>L</sup>

Getränke  
sind nicht  
inklusive und  
werden  
separat  
berechnet

## DESSERTS

Käseplatte mit regionalen  
Käsespezialitäten

Karottenkuchen<sup>1,2</sup>

Saftige Zimtschnecken<sup>1</sup>

Schokoladen-Knuspercreme

Schokoladentraum  
aus dem Brunnen

mit saisonalen Früchten

Griechische Nudeln,

Reis,

türkische Pommes<sup>2,3,4</sup>

Briam – griechisches  
Ofengemüse<sup>2,3,4</sup>,

Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Feta



MARKET  
RESTAURANT

THEME  
BUFFET

Adults: 280 kr.  
Kids: 150 kr.



WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad <sup>2,3</sup>

Roasted eggplant with yogurt <sup>3</sup>

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 <sup>2,3,4,K</sup>

Cevapcici in tomato sauce <sup>4,L</sup>

Classic Paella with seafood  
and chicken <sup>(contains alcohol)</sup>

Pasta with sautéed  
green asparagus

Kumpir – Turkish baked  
potatoes

FOR OUR  
LITTLE ONES

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

French fries

Peas and carrot vegetables

Jelly<sup>L</sup>

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

DESSERTS

Cheese board with  
regional cheese specialities

Carrot cake <sup>1,2</sup>

Cinnamon rolls <sup>1</sup>

Crunchy chocolate cream

Chocolate fountain delight  
with seasonal fruits

Greek noodles,  
rice,  
Turkish fries <sup>2,3,4,</sup>  
Briam – Greek oven-roasted vege-  
tables <sup>2,3,4,</sup>  
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<sup>2,3,K</sup>

Matjessild med kanel i  
karrysauce<sup>2,3</sup>

Udvalg af danske  
specialiteter<sup>1,2,3,K</sup>

## 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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Kong Frederiks livret:  
oksekødsstrimler i krydret  
sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Sandart i dildsauce<sup>2</sup>  
Pasta Mezzelune med  
spinat-tomatsauce<sup>2</sup>

Vegansk kartoffelgullasch

Ovnbagte kartofler  
med dipvariation

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Hjemmelavet rødgrød  
med vaniljesauce

Blåbærmousse<sup>K</sup>

Æblemuffin<sup>1,2</sup>

Chokoladedrøm fra fontæne  
med sæsonens frugter

Røstikartofler<sup>9</sup>,  
Gratinerede kartofler,  
Brændeende kærlighed<sup>2,3,K</sup>,  
Friske gulerødder,  
Forskellige bønner,  
Stuede grøntsager

MARKET  
RESTAURANT

THEMEN  
BUFFET

Erwachsene: 280 kr.  
Kinder: 150 kr.



RUND UM DÄNEMARK

VORSPEISEN

Luftgetrockneter Schinken  
auf regionalem Salat<sup>2,3,K</sup>

Matjes mit Zimt in Currysauce<sup>2,3</sup>

Dänische Spezialitäten-  
auswahl<sup>1,2,3,K</sup>

SUPPEN

Pilz-Kartoffelsuppe<sup>(vegetarisch)</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Kong Frederiks livret –  
König Frederiks Lieblingsgericht:  
Rindfleischstreifen in pikanter  
Sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Zanderfilet in Dillsauce<sup>2</sup>

Pasta Mezzelune auf  
Spinattomatensauce<sup>2</sup>

Veganes Kartoffelgulasch

Heideofenkartoffeln  
mit Dipvariation

FÜR UNSERE  
KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Getränke  
sind nicht  
inklusive und  
werden  
separat  
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit  
regionalen Käsespezialitäten

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse<sup>K</sup>

Apfelmuffin<sup>1,2</sup>

Schokoladentraum aus dem  
Brunnen mit saisonalen  
Früchten

Kartoffelrösti<sup>9</sup>, Kartoffelgratin,  
Brændeende kærlighed  
("Brennende Liebe"): Kartoffel-  
stampf mit Zwiebeln und Speck<sup>2,3,K</sup>,

Frisches Karottengemüse, Buntes  
Bohngengemüse, Rahmgemüse

MARKET  
RESTAURANT

THEME  
BUFFET

Adults: 280 kr.  
Kids: 150 kr.



THU

ALL AROUND DENMARK

STARTERS

Air-dried ham on seasonal salad<sup>2,3,K</sup>

Matjes herring with cinnamon in curry sauce<sup>2,3</sup>

Selection of Danish specialities<sup>1,2,3,K</sup>

SOUPS

Mushroom and potato soup<sup>(vegetarian)</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

‘Kong Frederiks livret’ – King Frederik’s favourite dish: beef strips in spicy sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Pike-perch fillet in dill sauce<sup>2</sup>

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce<sup>2</sup>

Vegan potato goulash

Rustic oven-baked potatoe with dip selection

FOR OUR  
LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly<sup>L</sup>

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<sup>K</sup>

Apple muffin<sup>1,2</sup>

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti<sup>9</sup>, Potato gratin,  
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions<sup>2,3,K</sup>,  
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 tomater<sup>2</sup>

Krydret kartoffelsalat<sup>2</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Kyllingefilet i sprød panering  
med tomat sauce

Shrimp Fra Diavolo – stærk  
grøntsagspande med rejer<sup>K</sup>

3 slags pizza:  
Champignon & spinat (vegetarisk) –  
Salami<sup>1,2,3,K</sup> – Skinke<sup>2,3</sup>

Tortelli di Ricotta e Spinaci  
med cremet champignonsauce<sup>2</sup>

Siciliansk gnocchipande  
med tomater,  
zucchini og peberfrugt<sup>2</sup>

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Søde popcorn

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Chokolademousse  
med sprød topping<sup>L</sup>

Cremet panna cotta  
med frugtcrunch<sup>L</sup>

Chokoladedrøm fra fontæne  
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,  
Grillede italienske grøntsager,  
Pastavariation af  
Napoli og Bolognese<sup>2,K,L</sup>  
Rosmarin- og hvidløgspommes,  
Broccoli



**MARKET  
RESTAURANT**

# THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.  
Kinder: 150 kr.



**FR**

# NAPOLI

## VORSPEISEN

Caprese, mariniertes  
Pestomozzarella mit Tomaten<sup>2</sup>

Würziger Kartoffelsalat<sup>2</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Hähnchenfilet im Knuspermantel auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo – Scharfe Gemüsepfanne mit Shrimps<sup>K</sup>

3erlei Pizza:  
Champignons & Spinat (vegetarisch) – Salami<sup>1,2,3</sup> – Schinken<sup>2,3</sup>

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce<sup>2</sup>

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika<sup>2</sup>

## FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets<sup>9</sup>

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise<sup>L</sup>

Süßes Popcorn

Getränke sind nicht inklusive und werden separat berechnet

## DESSERTS

Käseplatte mit regionalen Käsespezialitäten

Schokoladenmousse mit Knuspertopping<sup>L</sup>

Cremige Panna Cotta mit Früchtecrunch<sup>L</sup>

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 mozzarella with tomatoes<sup>2</sup>
- Spicy potato salad<sup>2</sup>
- Selection of Italian starters

SOUPS

- Tomato 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

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

FOR OUR  
LITTLE ONES

- Chicken Nuggets<sup>9</sup>
- French fries
- Peas and carrots
- Jelly<sup>L</sup>
- 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<sup>L</sup>
- Creamy panna cotta with fruit crunch<sup>L</sup>
- Chocolate fountain delight with seasonal fruits

- Rosemary potatoes,
- Italian grilled vegetables,
- pasta variety Napoli and Bolognese<sup>2,K,L</sup>,
- rosemary-garlic fries,
- broccoli vegetables

MARKET  
RESTAURANT

# TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.  
Børn: 150 kr.



LØR

# CALIFORNIA

## FORRETTER

Cæsarsalat med  
ostegratineret brød<sup>2,3,K</sup>

Tacosalat<sup>2</sup>

Krydret kartoffelsalat<sup>2</sup>

Pastasalat i californisk stil  
med bacon og ost<sup>2,3,K</sup>

## 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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Bagt rødfisk  
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner<sup>2,3</sup>

Chili con carne  
med nachos<sup>2,3,L</sup>

Kartoffelpande  
med peberfrugt,  
aubergine og tomat sauce

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Hotdog<sup>1,2,3,K</sup>

Pommes frites

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Gulerodskage<sup>1,2</sup>

Saftige kannelsnegle<sup>1</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Taco Salat<sup>2</sup>

Herzhafter Kartoffelsalat<sup>2</sup>

Pastasalat kalifornische Art,  
mit Bacon und Käse<sup>2,3,K</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Gebackener Rotbarsch  
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen<sup>2,3</sup>

Chili con Carne  
mit Nachos<sup>2,3,L</sup>

Kartoffelpfanne mit  
Paprika, Auberginen  
und Tomatensauce

FÜR UNSERE  
KLEINEN

Hot Dog<sup>1,2,3,K</sup>

Pommes frites

Götterspeise<sup>L</sup>

Getränke  
sind nicht  
inklusive und  
werden  
separat  
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regio-  
nalen Käsespezialitäten

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat<sup>2</sup>

Himbeerschnitten<sup>2</sup> & Donuts<sup>1,2</sup>

Preiselbeer-Mousse  
mit Mandeln<sup>2,K</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Taco salad<sup>2</sup>

Hearty potato salad<sup>2,3,K</sup>

California-style pasta salad  
with bacon and cheese<sup>2,3,K</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Baked redfish with  
chili hollandaise

Pumpkin curry with beans<sup>2,3</sup>

Chili con carne  
with nachos<sup>2,3,L</sup>

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

FOR OUR  
LITTLE ONES

Hot Dog<sup>1,2,3,K</sup>

French fries

Jelly<sup>L</sup>

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 mousse<sup>2</sup>

Raspberry cakes<sup>2</sup>  
& Doughnuts<sup>1,2</sup>

Cranberry mousse with almonds<sup>2,K</sup>

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<sup>2,3,K</sup>

Matjessild med kanel i  
karrysauce<sup>2,3</sup>

Udvalg af danske  
specialiteter<sup>1,2,3,K</sup>

## 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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Kong Frederiks livret:  
oksekødsstrimler i krydret  
sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Sandart i dildsauce<sup>2</sup>  
Pasta Mezzelune med  
spinat-tomatsauce<sup>2</sup>

Vegansk kartoffelgullasch

Ovnbagte kartofler  
med dipvariation

## TIL VORES SMÅ GÆSTER

Frikadeller i flødesauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

Pommes frites

Majs med smør

Rød frugtgelé<sup>L</sup>

Drikkevarer  
er ikke  
inkluderet og  
kan købes  
særskilt.

## DESSERTER

Udvalgte oste med  
regionale specialiteter

Hjemmelavet rødgrød  
med vaniljesauce

Blåbærmousse<sup>K</sup>

Æblemuffin<sup>1,2</sup>

Chokoladedrøm fra fontæne  
med sæsonens frugter

Røstikartofler<sup>9</sup>,  
Gratinerede kartofler,  
Brændeende kærlighed<sup>2,3,K</sup>,  
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<sup>2,3,K</sup>

Matjes mit Zimt in Currysauce<sup>2,3</sup>

Dänische Spezialitäten-  
auswahl<sup>1,2,3,K</sup>

SUPPEN

Pilz-Kartoffelsuppe<sup>(vegetarisch)</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

Kong Frederiks livret –  
König Frederiks Lieblingsgericht:  
Rindfleischstreifen in pikanter  
Sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Zanderfilet in Dillsauce<sup>2</sup>

Pasta Mezzelune auf  
Spinattomatensauce<sup>2</sup>

Veganes Kartoffelgulasch

Heideofenkartoffeln  
mit Dipvariation

FÜR UNSERE  
KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise<sup>L</sup>

Getränke  
sind nicht  
inklusive und  
werden  
separat  
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit  
regionalen Käsespezialitäten

Hausgemachte Rote Grütze  
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse<sup>K</sup>

Apfelmuffin<sup>1,2</sup>

Schokoladentraum aus dem  
Brunnen mit saisonalen  
Früchten

Kartoffelrösti<sup>9</sup>, Kartoffelgratin,  
Brændeende kærlighed  
("Brennende Liebe"): Kartoffel-  
stampf mit Zwiebeln und Speck<sup>2,3,K</sup>,

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<sup>2,3,K</sup>

Matjes herring with cinnamon in curry sauce<sup>2,3</sup>

Selection of Danish specialities<sup>1,2,3,K</sup>

SOUPS

Mushroom and potato soup<sup>(vegetarian)</sup>

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<sup>1,2,3,K,L</sup>

‘Kong Frederiks livret’ – King Frederik’s favourite dish: beef strips in spicy sauce<sup>2,3,K,L</sup>

Pike-perch fillet in dill sauce<sup>2</sup>

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce<sup>2</sup>

Vegan potato goulash

Rustic oven-baked potatoe with dip selection

FOR OUR  
LITTLE ONES

Meatballs in cream sauce<sup>1,2,3,K/L</sup>

French fries

Buttered sweetcorn

Jelly<sup>L</sup>

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<sup>K</sup>  
Apple muffin<sup>1,2</sup>  
Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti<sup>9</sup>, Potato gratin,  
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions<sup>2,3,K</sup>,  
Fresh carrots, Colourful bean vegetables,  
Creamed vegetables