

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^{2,3,K}

SUPPER

Tomatsuppe^{1,2}

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med
sæsonens forskellige blad-
salater, 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 tomat sauce^{1,2}

Shrimp Fra Diavolo – stærk
grøntsagspande med rejer^{2,3}

3 slags pizza:
Champignon¹ & spinat¹ (vegetarisk)
– Salami^{1,K} – Skinke^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci
med cremet champignonsauce²

Siciliansk gnocchipande
med tomater,
zucchini og peberfrugt¹

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Søde popcorn

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Tiramisu¹¹, Indeholder alkohol

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Chokolademousse
med sprød topping

Cremet panna cotta
med frugtcrunch^L

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,
Grillede italienske grøntsager^{1,2},

Pastavariation af
Napoli^{1,2} og Bolognese^{2,L}

Rosmarin- og hvidløgspommes,
Broccoli

MARKET
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



MO

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniert
Pestomozzarella mit Tomaten²

Würziger Kartoffelsalat²

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:
Champignons¹ & Spinat¹ (vegetarisch)
– Salami^{1,K} – Schinken^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce²

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika¹

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse^{1,2},

Pastavariation
Napoli^{1,2} und Bolognese^{2,L},
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Tiramisu¹¹, enthält alkohol

Käseplatte mit regionalen
Käsespezialitäten²

Schokoladenmousse mit
Knuspertopping

Cremige Panna Cotta mit
Früchtecrunch^L

Schokoladentraum aus
dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



MON

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozza-
rella with tomatoes²

Spicy potato salad²

Selection of Italian starters^{2,3,K}

SOUPS

Tomatosoup^{1,2}

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

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 vege-
table pan with shrimps^{2,3}

3 types of pizza:
Mushrooms¹ & spinach¹ (vegetarian)
– Salami^{1,K} – Ham^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci with
creamy mushroom sauce²

Sicilian gnocchi pan
with tomatoes,
courgette and bell peppers¹

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 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

Tiramisu¹¹, contains alkohol

Cheese board with
regional cheese specialities²

Chocolate mouss
with crunchy topping

Creamy panna cotta
with fruit crunch^L

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



TIR

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

Møre spareribs med
BBQ-sauce^{1,2,K}

Kalkunbryst
med honningsauce^{1,3,K,LL}

Bagt rødfisk
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner³

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

Kartoffelpande
med peberfrugt,
aubergine og tomat sauce^{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.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Mango-ostecreme

Chokolademousse^L

Hindbærkager² og donuts^{1,2}

Tranebærmousse
med mandler^K

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Kartoffelbåde,
Chiliskartofler,
Ris,
Peberfrugter og bønner,
Californisk grøntsagsblanding^{1,2}
(vegetarisk)

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

Zarte Rippchen mit
BBQ-Sauce^{1,2,K}

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

Gebackener Rotbarsch
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen³

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

DESSERTS

Käseplatte mit regio-
nalen Käsespezialitäten²

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat^L

Himbeerschnitten² & Donuts^{1,2}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnen-Gemüse,
Californische Gemüsepfanne^{1,2}
(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 salad²

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

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 beans³

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 inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities²

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse^L

Raspberry cakes²
& Doughnuts^{1,2}

Cranberry mousse with almonds^K

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Potato wedges,
Chili potatoes,
Fragrant rice,
Pepper-bean vegetables,
Californian vegetable stir fry^{1,2}
(vegetarian)

MARKET
RESTAURANT

TEMA BUFFET

Voksen: 280 kr.
Børn: 150 kr.



ONS

MEDITERRAN

FORRETTER

Græsk salat

Ristede auberginer med yoghurt³

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

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Udvalgte oste med regionale specialiteter²

Gulerodskage^{1,2}

Saftige kannelsnegle

Chokoladecreme med knas

Chokoladedrøm fra fontæne med sæsonens frugter

Græske nudler,

Ris,

Tyrkiske pommes frites^{1,2,3,4}

Briam – ovnbagt græsk grøntsagsret⁴

Peberfrugter og løg med feta

**MARKET
RESTAURANT**

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



MI

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt³

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

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 Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Käseplatte mit regionalen
Käsespezialitäten²

Karottenkuchen^{1,2}

Saftige Zimtschnecken

Schokoladen-Knuspercreme

Schokoladentraum
aus dem Brunnen

mit saisonalen Früchten

Griechische Nudeln,

Reis,

türkische Pommes^{1,2,3,4}

Briam – griechisches
Ofengemüse⁴,

Paprika-Zwiebel-Gemüse mit Feta

**MARKET
RESTAURANT**

**THEME
BUFFET**

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt³

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

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 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 specialities²

Carrot cake^{1,2}

Cinnamon rolls

Crunchy chocolate cream

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Greek noodles,
rice,

Turkish fries^{1,2,3,4}

Briam – Greek oven-
roasted vegetables⁴

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

Tarteletter med kylling
og aspargesragout²

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

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

Sandart i dildsauce²
Pasta Mezzelune med
spinat-tomatsauce^{1,2}

Vegansk kartoffelgullasch^{1,2}

Ovnbagte kartofler
med dipvariation¹

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.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Hjemmelavet rødgrød
med vaniljesauce

Blåbærmousse^K

Æblemuffin^{1,2}

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Røstikartofler,
Gratinerede kartofler,
Brændeende kærlighed^{2,3,K},
Friske gulerødder,
Forskellige bønner,
Stuede grøntsager²

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

Tartelettes mit
Hähnchen-Spargelragout²

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

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

Zanderfilet in Dillsauce²

Pasta Mezzelune auf
Spinattomatensauce^{1,2}

Veganes Kartoffelgulasch^{1,2}

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation¹

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 Käsespezialitäten²

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse^K

Apfelmuffin^{1,2}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen
Früchten

Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,
Brændeende kærlighed
("Brennende Liebe"): Kartoffel-
stampf mit Zwiebeln und Speck^{2,3,K},
Frisches Karottengemüse, Buntes
Bohngengemüse, Rahmgemüse²

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

Tartlets with chicken and asparagus ragout²

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 sauce²

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce^{1,2}

Vegan potato goulash^{1,2}

Rustic oven-baked potatoe with dip selection¹

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

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities²

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse^K

Apple muffin^{1,2}

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti, Potato gratin,
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions^{2,3,K},
Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables²

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^{2,3,K}

SUPPER

Tomatsuppe^{1,2}

SALATBUFFET

Stor, farverig salatbuffet med
sæsonens forskellige blad-
salater, 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 tomat sauce^{1,2}

Shrimp Fra Diavolo – stærk
grøntsagspande med rejer^{2,3}

3 slags pizza:
Champignon¹ & spinat¹ (vegetarisk)
– Salami^{1,K} – Skinke^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci
med cremet champignonsauce²

Siciliansk gnocchipande
med tomater,
zucchini og peberfrugt¹

TIL VORES SMÅ GÆSTER

Kyllingenuggets⁹

Pommes frites

Ærter og gulerødder

Rød frugtgelé^L

Søde popcorn

Drikkevarer
er ikke
inkluderet og
kan købes
særskilt.

DESSERTER

Tiramisu¹¹, Indeholder alkohol

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Chokolademousse
med sprød topping

Cremet panna cotta
med frugtcrunch^L

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Rosmarinkartofler,
Grillede italienske grøntsager^{1,2},

Pastavariation af
Napoli^{1,2} og Bolognese^{2,L}

Rosmarin- og hvidløgspommes,
Broccoli

MARKET
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

Erwachsene: 280 kr.
Kinder: 150 kr.



FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniert
Pestomozzarella mit Tomaten²

Würziger Kartoffelsalat²

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:
Champignons¹ & Spinat¹ (vegetarisch)
– Salami^{1,K} – Schinken^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci mit Champignonrahmsauce²

Sizilianische Gnocchipfanne mit Tomaten, Zucchini und Paprika¹

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse^{1,2},

Pastavariation
Napoli^{1,2} und Bolognese^{2,L},
Rosmarin-Knoblauchpommes,
Brokkoligemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Getränke
sind nicht
inklusive und
werden
separat
berechnet

DESSERTS

Tiramisu¹¹, enthält alkohol

Käseplatte mit regionalen
Käsespezialitäten²

Schokoladenmousse mit
Knuspertopping

Cremige Panna Cotta mit
Früchtecrunch^L

Schokoladentraum aus
dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

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^{2,3,K}

SOUPS

Tomatosoup^{1,2}

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

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 vege-
table pan with shrimps^{2,3}

3 types of pizza:
Mushrooms¹ & spinach¹ (vegetarian)
– Salami^{1,K} – Ham^{1,2,3,K}

Tortelli di Ricotta e Spinaci with
creamy mushroom sauce²

Sicilian gnocchi pan
with tomatoes,
courgette and bell peppers¹

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 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

Tiramisu¹¹, contains alkohol

Cheese board with
regional cheese specialities²

Chocolate mouss
with crunchy topping

Creamy panna cotta
with fruit crunch^L

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

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

Møre spareribs med
BBQ-sauce^{1,2,K}

Kalkunbryst
med honningsauce^{1,3,K,LL}

Bagt rødfisk
med chili-hollandaise

Græskar-curry med bønner³

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

Kartoffelpande
med peberfrugt,
aubergine og tomat sauce^{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.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Mango-ostecreme

Chokolademousse^L

Hindbærkager² og donuts^{1,2}

Tranebærmousse
med mandler^K

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Kartoffelbåde,

Chiliskartofler,

Ris,

Peberfrugter og bønner,

Californisk grøntsagsblanding^{1,2}
(vegetarisk)

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

Zarte Rippchen mit
BBQ-Sauce^{1,2,K}

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

Gebackener Rotbarsch
mit Chili-Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen³

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

DESSERTS

Käseplatte mit regio-
nalen Käsespezialitäten²

Mango-Käsecreme

Mousse au Chocolat^L

Himbeerschnitten² & Donuts^{1,2}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges, Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnen-Gemüse,
Californische Gemüsepfanne^{1,2}
(vegetarisch)

MARKET
RESTAURANT

THEME
BUFFET

Adults: 280 kr.
Kids: 150 kr.



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

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 beans³

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 inclu-
ded and can
be enjoyed
for an additio-
nal charge

DESSERTS

Cheese board with
regional cheese specialities²

Mango cheesecake cream

Chocolate mousse^L

Raspberry cakes²
& Doughnuts^{1,2}

Cranberry mousse with almonds^K

Chocolate fountain delight
with seasonal fruits

Potato wedges,
Chili potatoes,
Fragrant rice,
Pepper-bean vegetables,
Californian vegetable stir fry^{1,2}
(vegetarian)

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

Tarteletter med kylling
og aspargesragout²

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

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

Sandart i dildsauce²
Pasta Mezzelune med
spinat-tomatsauce^{1,2}

Vegansk kartoffelgullasch^{1,2}

Ovnbagte kartofler
med dipvariation¹

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.

DESSERTER

Udvalgte oste med
regionale specialiteter²

Hjemmelavet rødgrød
med vaniljesauce

Blåbærmousse^K

Æblemuffin^{1,2}

Chokoladedrøm fra fontæne
med sæsonens frugter

Røstikartofler,
Gratinerede kartofler,
Brændeende kærlighed^{2,3,K},
Friske gulerødder,
Forskellige bønner,
Stuede grøntsager²

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

Tartelettes mit
Hähnchen-Spargelragout²

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

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

Zanderfilet in Dillsauce²

Pasta Mezzelune auf
Spinattomatensauce^{1,2}

Veganes Kartoffelgulasch^{1,2}

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation¹

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 Käsespezialitäten²

Hausgemachte Rote Grütze
mit Vanillesauce

Heidelbeermousse^K

Apfelmuffin^{1,2}

Schokoladentraum aus dem
Brunnen mit saisonalen
Früchten

Kartoffelrösti, Kartoffelgratin,
Brændeende kærlighed
("Brennende Liebe"): Kartoffel-
stampf mit Zwiebeln und Speck^{2,3,K},
Frisches Karottengemüse, Buntes
Bohngengemüse, Rahmgemüse²

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

Tartlets with chicken and asparagus ragout²

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 sauce²

Mezzelune pasta with spinach-tomato sauce^{1,2}

Vegan potato goulash^{1,2}

Rustic oven-baked potatoe with dip selection¹

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

DESSERTS

Cheese board with regional cheese specialities²

Homemade red berry compote with vanilla sauce

Blueberry mousse^K

Apple muffin^{1,2}

Chocolate fountain delight with seasonal fruits

Potato roesti, Potato gratin,
‘Brændeende kærlighed’ (Burning Love) – mashed potatoes with bacon and onions^{2,3,K},
Fresh carrots, Colourful bean vegetables,
Creamed vegetables²