

Aftenmenu *Man-fre: 17³⁰ - 21³⁰ / Lør: 17³⁰-20³⁰ / Søn: 12⁰⁰-17⁰⁰*

FORRETTER:

Toldbodens sildetallerken

3 slags sild med brød og fedt
kr. 158,-

Toldbodens suppe,

altid tilberedt af friske råvarer, serveret med ristet brød og smør.

Kr. 75,-

Grønlandske rejer,

dugfrisk salat og krydderdressing, en rigtig god rejecocktail.

Kr. 128,-

Krebsehalesalat,

serveret med citron og ristet brød

kr. 108,-

Kryddersild fra Christiansø,

(dem fra Ruth) serveret med hjemmelavet fedt og friskbagt rugbrød.

Kr. 98,-

Specialitet: Daniel Letz' kvalitetslaks

anrettet med friskskåret dild og nykogte grønne asparges.

Kr. 158,-

HOVEDRETTER:

Engelsk bøf,

med bløde løg, skåret af den fineste oksefilet, serveret med asier, agurkesalat, kartofler og kraftig sovs.

Kr. 218,-

Fransk bøf,

anrettet med persillesmør og citron, friske grøntsager serveret med dagens kartoffel.

Kr. 218,-

Saftige kyllingebryster

anrettet med friske grøntsager, stegte kartofler og champignon ala creme med persille.

Kr. 175,-

MARY's Flæskesteg, af Grambogård Gris
med brun sovs og hvide kartofler, rødkål og agurkesalat.
Kr. 175,-

Rigtig hakkebøf, af frilandskvæg
en stor "drenge" på 200 g. Stegt nænsomt og serveret med bløde løg, hvide kartofler, agurkesalat, asier og kraftig sovs.
Kr. 175,-

Toldbodens fisk,

hvidvinsdampet rødtunge med laksemousse, hvide kartofler og hjemmelavet estragonsovs.

Kr. 195,-

Toldbodens Wienerschnitzel,

serveret med "Wienerdrenge", pommes sautées, ærter og skysovs.

Kr. 185,-

Toldbodens Cordon Bleu

- den rigtige franske, stegt med ost og skinke. Anrettet med friske grøntsager, dagens kartoffel og estragonsovs.

Kr. 199,-

DESSERTER OG OST - SPØRG TJENEREN

Dagens dessert
Altid 3 hjemmelavede desserter

LIDT SØDT

Helles coco-gingers
kr. 38,-

Helles egen kransekage m. nougat, 2 stk.
kr. 38,-

NB! Husk at bestille dessert inden køkken går hjem.

Dagens ret / tilberedt efter hjertet - spørg tjeneren / se tavlen

Tirsdag:

stegt flæsk med
persillesovs

Onsdag:

sommer kalve frikassé
/ sprængt oksebryst med
peberrodssauce

Torsdag:

frikadeller med
spidskål / spinat

Fredag & Lørdag

Alt efter køkkens
humør



Dinner Menu *Mon-fri: 17³⁰ - 21³⁰ / Sat: 17³⁰-20³⁰ / Sun: 12⁰⁰-17⁰⁰*

STARTERS:

Toldboden's herring platter
with 3 kinds of herring
Kr. 158,-

Toldboden's soup
always prepared from fresh raw materials, well spiced,
fish or vegetables, served with toast and butter.
Kr. 75,-

Greenland shrimps
fresh salad and spicy dressing, a really good shrimp cocktail.
Kr. 128,-

Crayfish salad
crayfish tails in a creamy dressing, served with lemon and toast
kr. 108,-

Pickled herring from Christiansø (from ruth)
served with apple lard and freshly baked rye bread.
Kr. 98,-

Specialty: Daniel Letz' smoked salmon,
with dill & freshly cooked green asparagus.
Scottish quality salmon.
Kr. 158,-

MAIN DISHES:

Today's special, prepared with heart
(ask the waiter, price on blackboard)

Beefsteak the "english" way with fried onions,
cucumber salad, pickled squash, potatoes and full gravy
Kr. 218,-

French steak with parsley butter and lemon,
fresh vegetables served with potato dish.
Kr. 218,-

Juicy chicken breast with fresh vegetables,
fried potatoes and mushroom gravy with parsley.
Kr. 175,-

Mary`s fried pork
served as were it xmas every day.
Kr. 175,-

Steak of minced meat
a big fellow of 200 g., gently fried with onions, white potatoes,
cucumber salad, pickled squash, and full-bodied gravy.
Kr. 175,-

Toldboden's fish
lemon sole steamed in white wine with salmon mousse,
potatoes and homemade tarragon sauce
Kr. 195,-

Toldboden`s wienerschnitzel, with a "boy" (ask!)
with pommes sautées, sweet peas and gravy.
Kr. 185,-

Cordon bleu (the real McCoy)
fried with cheese and ham and served with fresh vegetables,
potatoes and tarragon gravy.
Kr. 199,-

DESSERTS

Today's fresh desserts - see the blackboard

Today's Special / Prepared by heart / See price on blackboard

Tuesday:
fried belly pork
w/ parsley sauce

Wednesday:
veal frikassé / beef brisket
w/ horse radish sauce

Thursday:
meatballs with cabbage
and spinach

**Friday
& Saturday:**
The chefs choice



v/ H. Møller • Esplanaden 4 • 1263 København K • Tlf.: 33 12 93 31 • www.toldbod-bodega.dk

"Probably the Oldest Restaurant in Town"