Jul på Bøgely

Restaurant Bøgely

AFTENMENU

Julen 2026

Starters

Seafood Hotdog.....kr. 120
Seafood salad consisting of shrimp, crayfish tails, mayonnaise, lemon & dill. Touch of heat from cayenne pepper & Tabasco. Served in a warm brioche bun.

Lobster Bisque with Scallops .....kr. 120
Flavorful lobster bisque with a splash of cognac. Served with two scallops, baguette & butter.

Mushroom Toast .....kr. 120
Selected mushrooms prepared with cream, garlic & lemon. Served on crispy potato bun toast.

Forretter

Skaldyrs Hotdog.....kr. 120
Skaldyrssalat bestående af rejer, krebsehaler, mayonnaise, citron & dild. Lidt varme fra cayenne peber og tabasco. Serveres i lunt brioche brød.

Hummerbisque med Kammuslinger.....kr. 120
Smagfuld hummerbisque med pift af cognac. Serveres med to kammuslinger, flute & smør.

Svampetoast .....kr. 120
Udvalgte svampe tilberedt med fløde, hvidløg & citron. Serveres på sprød potato bun toast.

Main Courses

Taste of Christmas .....kr. 250
Generous slice of pork roast, duck breast, caramelized small potatoes, red cabbage & rich brown gravy.

Zander .....kr. 250
Pan fried fillet of zander. Served with potatoes, artichoke, capers & beurre blanc.

Steak Frites (200 gram) .....kr. 250
Carefully selected ribeye cut from Uruguay. Lava-grilled and served with French fries, sautéed vegetables & sauce béarnaise.

Viennese Schnitzel .....kr. 250
Schnitzel of veal tenderloin. Served with pan fried potatoes, fine peas, gravy & "dreng" (a lemon wedge with anchovies & capers).

Wagyu Burger Frites .....kr. 250
Lava-grilled beef patty with cheddar cheese, bacon, smoked barbecue, tomato salsa & dressing. Served in a soft brioche bun with a side of French fries.

Beef Burgundy .....kr. 250
Delicious beef prepared red wine and vegetables. Served with mashed potatoes.

Today's Vegetarian Dish .....kr. 250
Please ask the waiter.

Hovedretter

Forsmag på juleaften .....kr. 250
En god skive flæskesteg, andebryst, brunede kartofler, hjemmelavet rødkål & smagfuld brun sovs.

Sandart .....kr. 250
Smørstegt sandart filet. Serveres med kartofler, artiskok, kapers & beurre blanc.

Steak Frites (200 gram) .....kr. 250
Nøje udvalgt ribeye udskæring fra Uruguay. Lavagrillet og serveret med pommes frites, sauterede grøntsager & sauce béarnaise.

Wienerschnitzel .....kr. 250
Schnitzel af af kalveinderlår. Serveres med brasede kartofler, fine ærter, sky sauce & naturligvis en dreng.

Wagyu Burger Frites .....kr. 250
Lavagrillet bøf af hakket oksekød med cheddar ost, bacon, smoked barbecue, tomat salsa & dressing. Serveres i lækker brioche bolle med pommes frites.

Boeuf Bourguignon .....kr. 250
Mørt oksekød tilberedt med rødvin og grøntsager. Serveres med kartoffelmos.

Dagens Vegetar Ret .....kr. 250
Spørg venligst tjeneren.

Desserts

Traditional rice pudding ("Risalamande") .....kr. 120
With almonds and rich cherry sauce. Served with a cup of coffee or glas of port wine.

Crumble.....kr. 120
Warm crumble with forest berries. Served with vanilla ice cream & whipped cream.

Gooseberry Trifle .....kr. 120
Gooseberry compote with macaroons, vanilla cream & whipped cream.

Waffles .....kr. 120
Waffles served with vanilla ice cream, chocolate sauce & whipped cream.

Old Cheese.....kr. 140
Served with fat, gravy, onions, rum & rye bread.

Desserter

Risalamande .....kr. 120
Serveres med smagfuld kirsebærsauce. Hertil en kop kaffe eller et glas portvin.

Crumble.....kr. 120
Lun crumble med lækre skovbær. Serveres med vaniljeis & flødeskum.

Stikkelsbær Trifli .....kr. 120
Stikkelsbærgrød med makroner, vanillecreme & flødeskum.

Vafler .....kr. 120
Hjertevafler med vanille is, den gode chokoladesauce & flødeskum.

Gammel Ost.....kr. 140
Serveres med fedt, sky, løg, rom & rugbrød.

Kids Menu

Additional options for children younger than 12 years.

Cheeseburger ..... **kr. 100**
Lava-grilled beef patty with cheddar cheese. Served in a delicious brioche bun with French fries, remoulade & vegetable sticks.

Sausages ..... **kr. 100**
Two grilled sausages with French fries, remoulade & vegetable sticks.

Pasta Bolognese ..... **kr. 100**
Chef's Bolognese sauce made with beef & vegetables. Served with pasta penne.

Meatballs ..... **kr. 100**
Two meatballs made of veal and pork. Served with French fries, remoulade & vegetable sticks.

Fish & Chips ..... **kr. 100**
Served with remoulade & vegetable sticks.

Vanilla Ice Cream ..... **kr. 80**
Served with chocolate sauce & whipped cream.

Børnemenu

Ekstra valgmuligheder for børn under 12 år.

Cheeseburger.....kr. 100
Lavagrillet bøf af hakket oksekød med cheddar ost. Serveres i lækker brioche bolle med pommes frites, remoulade & grøntsagsstænger.

Pølser .....kr. 100
To grillede pølser med pommes frites, remoulade & grøntsagsstænger.

Pasta Bolognese .....kr. 100
Kokkens bolognesesauce lavet på oksekød & grøntsager. Serveres med pasta penne.

Frikadeller.....kr. 100
To frikadeller på kalve- og flæskekød. Serveres med pommes frites, remoulade & grøntsagsstænger.

Fish & Chips .....kr. 100
Serveres med remoulade & grøntsagsstænger.

Vanilje Is.....kr. 80
Serveres med den gode chokoladesauce & flødeskum.

Cocktails

Aperol Spritz .....**kr. 100**

Negroni .....**kr. 100**

Gin Hass .....**kr. 100**

Gin & Tonic.....**kr. 100**

Sparkling Wine

Enzo Boglietti, Metodo Classico Brut, Piedmont, Italy .....**kr. 100 / 470**
Nebbiolo. Dry & well-balanced with golden color, fresh acidity & mineral finish.

White Wines

MGM Mondo del Vino, Villa di Mare, Terre Siciliane, Italy .....**kr. 95 / 380**
Pinot Grigio. Fresh & light white wine with notes of citrus & green apples.

Vina Errazuriz, Casablanca Valley, Chile.....**kr. 105 / 420**
Estate Chardonnay. Chileans' summer favorite.

SAS Fournier Pére & Fils, Loire, France .....**kr. 130 / 520**
Sauvignon Blanc. Crisp & aromatic with notes of citrus.

Carl Loewen, Alte Reben, Mosel, Germany.....**kr. 520**
Dry Riesling made from 50-70 year old vines.

Domaine Jean Fery, "La Monatine", Burgundy, France ..... **kr. 550**
Chardonnay. Single vineyard Burgundy on the border of Meursault.

Domaine Jean Fery, "Les Nosroyes" Puligny-Montrachet, Burgundy, France.....**kr. 1200**
Chardonnay. Top shelf. Deep & elegant white Burgundy.

Rosé Wine

Plaimont, Decore Rosé IPG, Côtes de Gascogne, France .....**kr. 95 / 380**
Cabernet Sauvignon, Merlot. Lively & lightly aromatic rosé.

Cocktails

Aperol Spritz .....**kr. 100**

Negroni .....**kr. 100**

Gin Hass .....**kr. 100**

Gin & Tonic.....**kr. 100**

Mousserende Vin

Enzo Boglietti, Metodo Classico Brut, Piemonte, Italien .....**kr. 100 / 470**
Nebbiolo. Tør og vel balanceret med gylden farve, frisk syre og mineralsk afslutning.

Hvidvine

MGM Mondo del Vino, Villa di Mare, Terre Siciliane, Italien .....**kr. 95 / 380**
Pinot Grigio. Frisk og let hvidvin med noter af citrus & grønne æbler.

Vina Errazuriz, Casablanca Valley, Chile.....**kr. 105 / 420**
Estate Chardonnay. Chilenernes sommerlige favorit.

SAS Fournier Pére & Fils, Loire, Frankrig .....**kr. 130 / 520**
Sauvignon Blanc. Sprød og aromatisk med noter af citrus.

Carl Loewen, Alte Reben, Mosel, Tyskland .....**kr. 520**
Tør Riesling lavet på 50-70 år gamle vinstokke.

Domaine Jean Fery, "La Monatine", Bourgogne, Frankrig .....**kr. 550**
Chardonnay. Enkeltmarks-Bourgogne på grænsen til Meursault.

Domaine Jean Fery, "Les Nosroyes"
Puligny-Montrachet, Bourgogne, Frankrig.....**kr. 1200**
Chardonnay. Dyb og elegant hvid Bourgogne fra øverste hylde.

Rosévin

Plaimont, Decore Rosé IPG, Côtes de Gascogne, Frankrig .....**kr. 95 / 380**
Cabernet Sauvignon, Merlot. Livlig og let aromatisk rosé.

Red Wines

MGM Mondo del Vino, Villa di Mare, Puglia, Italy.....kr. 95 / 380
Negroamaro. Dark, soft with a long finish.

Scotto Family Wines, Old Vine, California, USA.....kr. 105 / 420
Zinfandel. Bouquet of blackberries, dark cherries & hints of oak. Long finish.

Vina Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile.....kr. 450
Estate Pinot Noir. Lovely aroma. Sweetness without being overpowering.

Vila Antinori, Rosso IGT 2021, Tuscany, Italy.....kr. 300 / 600
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah. Intense aroma with notes of red fruit, especially cherries.

Ridolfi, Brunello di Montalcino DOCG 2019, Tuscany, Italy .....kr. 900
Sangiovese. Elegant & classic Brunello aged in traditional large barrels.

Podere Ruggeri Corsini, Barolo Bussia DOCG
Piedmont, Italy .....kr. 900 / 1700 / 3200
Nebbiolo. Classic Barolo from the famous Cru vineyard Bussia.

Domaine Parent, Pommard 1er Cru Les Epenots 2019
Burgundy, France .....kr. 1400
Pinot Noir. Spicy nose with aromas of raspberries & cherries.

Dessert Wine

Weingut Klosterhof, Klostergarten Auslese "Goldkapsel"
Mosel, Germany .....kr. 100 / 500
Riesling. Exclusive Auslese from Mosel. Intense & silky smooth with tropical fruit, honey & a crisp mineral acidity in perfect balance.

Supplied by H.J. Hansen Wine & The Connoisseur Wine Company

Rødvine

MGM Mondo del Vino, Villa di Mare, Puglia, Italien.....kr. 95 / 380
Negroamaro. Mørk, blød med lang eftersmag.

Scotto Family Wines, Old Vine, California, USA.....kr. 105 / 420
Zinfandel. Bouquet af brombær, mørke kirsebær og strejf af egetræ. Lang eftersmag.

Vina Errazuriz, Aconcagua Valley, Chile.....kr. 450
Estate Pinot Noir. Skøn aroma. Sødme uden det kammer over.

Vila Antinori, Rosso IGT 2021, Toscana, Italien .....kr. 300 / 600
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah. Intens aroma med noter af rød frugt, især kirsebær.

Ridolfi, Brunello di Montalcino DOCG 2019, Toscana, Italien.....kr. 900
Sangiovese. Elegant og klassisk Brunello på traditionelle store fade.

Podere Ruggeri Corsini, Barolo Bussia DOCG
Piemonte, Italien .....kr. 900 / 1700 / 3200
Nebbiolo. Klassisk Barolo fra den berømte Cru-mark Bussia.

Domaine Parent, Pommard 1er Cru Les Epenots 2019
Bourgogne, Frankrig .....kr. 1400
Pinot Noir. Krydret næse, samt aromaer af hindbær og kirsebær.

Dessertvin

Weingut Klosterhof, Klostergarten Auslese "Goldkapsel"
Mosel, Tyskland.....kr. 100 / 500
Riesling. Eksklusiv Auslese fra Mosel. Intens og silkeblød med tropisk frugt, honning og rank mineralsk syre i perfekt balance.

Leveret af H.J. Hansen Vin & Vinselskabet Connaisseur

Beers

Grøn Tuborg (40 / 100 cl) ..... **kr. 70 / 150**

Tuborg Classic (40 / 100 cl) ..... **kr. 70 / 150**

Tuborg Julebryg (40 / 100 cl) ..... **kr. 80 / 170**

Brooklyn Non-Alcoholic (40 / 100 cl) ..... **kr. 80 / 170**

Cold Beverages

Soft Drinks (25 / 50 cl) ..... **kr. 50 / 70**

Orange Juice ..... **kr. 50**

Apple Juice ..... **kr. 50**

Cocio Chocolate Milk ..... **kr. 50**

Kildevæld Mineral Water (50 cl) ..... **kr. 40**

Water (75 cl) ..... **kr. 40**
Sparkling or still filtered tap water.

Hot Beverages

Bøgely's Coffee ..... **kr. 100**
Baileys, Kahlua, coffee & whipped cream.

Irish Coffee ..... **kr. 100**
Tullamore whiskey, coffee & whipped cream.

Greenlandic Coffee ..... **kr. 130**
Tullamore whiskey, Kahlua, Grand Marnier, coffee & whipped cream.

Orangestang ..... **kr. 100**
Cointreau, chocolate milk & whipped cream.

Øl

Grøn Tuborg (40 / 100 cl) ..... **kr. 70 / 150**

Tuborg Classic (40 / 100 cl) ..... **kr. 70 / 150**

Tuborg Julebryg (40 / 100 cl) ..... **kr. 80 / 170**

Brooklyn Alkoholfri (40 / 100 cl) ..... **kr. 80 / 170**

Kolde Drikke

Sodavand (25 / 50 cl) ..... **kr. 50 / 70**

Appelsinjuice ..... **kr. 50**

Æblemost ..... **kr. 50**

Cocio Chokolademælk ..... **kr. 50**

Kildevæld Mineralvand (50 cl) ..... **kr. 40**

Vand (75 cl) ..... **kr. 40**
Filtreret vand med eller uden brus.

Varme Drikke

Bøgely's Kaffe ..... **kr. 100**
Baileys, Kahlua, kaffe & flødeskum.

Irish Coffee ..... **kr. 100**
Tullamore whisky, kaffe & flødeskum.

Grønlandsk Kaffe ..... **kr. 130**
Tullamore whisky, Kahlua, Grand Marnier, kaffe & flødeskum.

Orangestang ..... **kr. 100**
Cointreau, chokolademælk & flødeskum.

Aquavit

Aalborg Rød, Krone, Export & Dild (2 / 35 / 70 cl) .....kr. 50 / 500 / 900

Brøndum Snaps (2 / 35 / 70 cl) .....kr. 50 / 500 / 900

Linie Aquavit (2 / 70 cl) .....kr. 50 / 900

Brandies

De Luze Cognac VS (2 / 70 cl).....kr. 60 / 1400

Calvados 8 years (2 cl) .....kr. 60

Liqueur

Grand Marnier (2 cl) .....kr. 60

Baileys (2 cl) .....kr. 60

Cointreau (2 cl).....kr. 60

Drambuie (2 cl).....kr. 60

Spirits

Smirnoff Vodka (2 cl).....kr. 60

Gordons Gin (2 cl) .....kr. 60

Bacardi Rum (2 cl) .....kr. 60

Tullamore Whiskey (2 cl).....kr. 60

Akvavit

Aalborg Rød, Krone, Export & Dild (2 / 35 / 70 cl) .....kr. 50 / 500 / 900

Brøndum Snaps (2 / 35 / 70 cl) .....kr. 50 / 500 / 900

Linie Akvavit (2 / 70 cl).....kr. 50 / 900

Brandies

De Luze Cognac VS (2 / 70 cl).....kr. 60 / 1400

Calvados 8 års (2 cl) .....kr. 60

Likør

Grand Marnier (2 cl) .....kr. 60

Baileys (2 cl) .....kr. 60

Cointreau (2 cl) .....kr. 60

Drambuie (2 cl).....kr. 60

Spirituosa

Smirnoff Vodka (2 cl).....kr. 60

Gordons Gin (2 cl) .....kr. 60

Bacardi Rom (2 cl).....kr. 60

Tullamore Whiskey (2 cl).....kr. 60