
MENU

På Scandics restauranter har vi respekt for god mad. Vores køkken har rødder i det danske og nordiske med omtanke for årstidens råvarer. Vi dyrker det naturlige, det enkle og det nære – og vi har modet til at lade os inspirere fra en anden verden, hvis det smager rigtigt.

Vores køkkenchef har en særlig kærlighed for lokale råvarer, intet er overladt til tilfældighederne, og du kan altid være sikker på at få en ordentlig bøf og frisk fisk. Vi har nemlig fået dansk fritgående Angus på krogen og har skåret det ud til de bedste bøffer.

Hos Scandic har vi indgået samarbejde med Strandbyfisk. Aftalen sikrer bæredygtige fisk fanget tæt på vores kyster. Størstedelen af vores fisk er fanget langs de danske kyster og landet på havnen samme dag, som de er hevet op af vandet. Det kalder vi for "dansk, kystnært fiskeri".

Velkommen og velbekomme.

FROKOST

KLASSISK CÆSAR SALAT

99

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Havgus.

GL VT LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 69,-

Bacon 35,-

DANSK ANGUS BURGER

169

Det er kødet, som giver din burger smag. Hos Scandic er din bøf fra dansk fritgående Anguskvæg. Herligheden serveres i en sprød briochebolle.

GL LA

Ost, bacon, jalapenos, løgringe stk. 13,-

SCANDIC VEGGIEBURGER

169

Vores veggieburger er lavet på bla. champignon og rødbede. Serveres med karamelliseret løg og chutney i en sprød briochebolle.

GL VT LA

Ost, jalapenos, løgringe stk. 13,-

FRITGÅENDE DANSK ANGUS

Du får en mør og velhængt steak af Angus oksefilet eller ribeye. Kødet er modnet i op til 36 dage. Køkkenet finder sæsonens bedste grøntsager, og du kan vælge kartoffel eller pommes frites.

225 G OKSEFILET

249

BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.

29

MINI CÆSARSALAT

39