


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 kokke har en særlig kærlighed for økologi, dyrevelfærd og lokale bæredygtige råvarer, og du kan altid være sikker på at få en ordentlig bøf og frisk fisk. Vi har nemlig fået de prisvindende Finske Naturkvæg fra Freygaard i modningskabet og har skåret det ud til de bedste bøffer.

Velkommen og velbekomme.



30-60% økologi

FORRETTER

SVAMPE A LA CREME

Surdejs brød – urter

GL VT LA

Vin match - VILLA DI MARE PINOT GRIGIO

105

STEGTE KAMMUSLINGER

Blomkålspure – chips – brunet smør – nødder

LA

Vin match - SCOTTO CHARDONNAY

115

RØGET SASHI INDERLÅR

Marinerede svampe – Havgus – karl johan mayonnaise

LA

Vin match - CHOREY-LES-BEAUNE, AOP

135

HOVEDRETTER

MOULES FRITES

Blåmuslinger - hvidvin - pommes frites - aioli

LA

Vin match - PARADIESGARTEN, RIESLING VDP ERSTE LAGE

225

DANSK VELFÆRDSKYLLING

Broccolini – portobello – grønkål – hønseglace

LA

Vin match - CHOREY-LES-BEAUNE, AOP

235

BRAISERET KALVEBRYST

Selleri pure – saltbagt selleri – blegselleri – glace

LA

Vin match - CÔTES DU RHÔNE, DOMAINE DU SEMINAIRE

235

DAGENS RET

Spørg din tjener

KLASSIKER

KLASSISK CÆSAR SALAT

119

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Havgus.

GL LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

Vin match - POUILLY-FUMÉ, AOP, VILLA PAULUS

BURGER MED SVAMPEBØFFEN

179

Burgerbøf fra Planteslagterne. Svampebøffen er lavet på masser af danske svampe, rødbeder og kidneybønner. Serveres med syltede rødløg, frisk salat og vegansk mayo i en sprød briochebolle. Serveret med danske økologiske pommes frites

GL V

Vegansk ost, jalapenos, løgringe stk. 18,-

Vin match - VILLA DI MARE

FREYGAARD BURGER

179

Det er kødet, som giver din burger smag. Hos Scandic er din bøf fra finske Freygaard, der har vundet World Steak Challenge tre år i træk. Herligheden serveres med danske økologiske pommes frites.

GL LA

Ost, bacon, jalapenos, løgringe stk. 18,-

Vin match - BARBERA D'ALBA, D.O.C. SUPERIORE

WIENERSCHNITZEL AF KVIE FRA FREYGAARD

235

Klassisk schnitzel - pommes sautées, skysauce, ærter og "dreng".

GL LA

Vin match - PARADIESGARTEN, RIESLING VDP ERSTE LAGE

FREYGAARD STEAKS

Du får en mør og velhængt steak af oksefilet eller ribeye fra finske Freygaard. Kødet er naturkvæg, har vundet World Steak Challenge tre gange i træk og er modnet i min. 28 dage. Køkkenet finder sæsonens bedste grøntsager og serverer retten med danske kartofler

200 G OKSEFILET 275

Vin match - VILLA ANTINORI ROSSO, IGT

350 G RIB EYE 319

Vin match - RIPASSO, D.O.C. CLASSICO SUPERIORE, POJEGA

BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK. 35

MINI CÆSARSALAT 55

DESSERTER

CHOKOLADE BROWNIE 95

Vanilje is - saltet karamel - krystaliseret hvid chokolade

GL VT LA

Vin match - NATURA RESERVE PORT RUBY

KASTBERG IS 95

3 slags is / sorbet - sprødt - coulis

GL VT LA

UNIKA OSTE 125

3 slags unika oste – knækbrød – kompot

GL VT LA