



## GOD SMAG OG DYREVELFÆRD

På Scandic Palace Hotel har vi sat bæredygtighed, miljø og dyrevelfærd på menuen. Vores mad er ærlig, delikat og hovedsageligt lavet på udsøgte sæsonråvarer fra Danmark og Norden.

Vores menukort er dansk, raffineret og klassisk i en moderne fortolkning. Vi laver mad, som de skandinaviske designere gennem tiden har arbejdet med møbler og brugskunst: Vi foretrækker enkelhed fremfor rod, og renhed og balance fremfor mange detaljer og krummelurer. Derfor er vores menukort enkelt med få retter, som er justeret ned til mindste smagsdetalje.

Vi serverer oksekød fra fritgående dansk Angus fra bl.a. Amager Fælled. De store ungtyre går frit og græsser hele sommeren på eng og hede. Kødet er mørt og velhængt og den lækre fedtmarmorering giver dit kød smag - smagen af dansk kvalitet når det er bedst.

---

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms

Ⓛ Indeholder laktose    Ⓞ Indeholder gluten    Ⓥ Vegetarisk

**Fødevareallergi og intolerance:** Ved bestilling af mad og drikkevarer kan du spørge en af vores medarbejdere til råds om indholdet af allergener i vores menu.

## • SNACKS OG VINE PÅ GLAS •

### FLÆSKESVÆR

Af Grambogård gris med hjemmelavet røget mayo

35,-

### RODFRUGTCHIPS ①

Af økologiske danske rodfrugter

35,-

### CHARCUTERIE

Af danske kvalitetsråvarer med hjemmesyltet tilbehør

95,-

---

### CHAMPAGNE

Deutz, Brut Classic, Frankrig

105,-

### POUILLY FUMÉ VILLA PAULUS

Domaine J.M. Masson-Blondelet, Loire, Frankrig

90,-

### HERRINGBONE HILLS

Savignon Blanc, Marlborough, New Zealand

84,-

### MOMO, SERESIN ESTATE

Pinot Noir, Marlborough, New Zealand

95,-

### CHABLIS VAUDON, JOSEPH DROUHIN

Chablis, Chardonnay, Frankrig

95,-

### BAROLO ALBE

DOCG, G.D. Vajra, Piemonte, Italien

129,-

### CASTEL GIOCONDO BRUNELLO

DOCG, Frescobaldi, Toscana, Italien

139,-

# MENUER

Vores retter er små, men store på smagen, således at man med fordel kan spise 2-3. Vælg frit mellem alle retterne nedenfor, og er man ekstra sulten anbefaler vi yderligere 1-2 retter.

3 retter 335,-

4 retter 395,-

5 retter 445,-

Lunt hjemmebagt brød og hjemmekærnet økologisk smør serveres til alle måltider (L) (G)

## • HAVET •

### **KRABBE** (L) (G)

Friteret med tangsalat og skaldyrsemulsion

119,-

### **ØSTERS**

3 stk. serveret med syltede, økologisk løg, citron og tabasco

135,-

### **TORSK** (L)

Rimmet med brændt porre og urtesauce

119,-

## • GÅRDEN •

### **TATAR** (L)

Af fritgående, græsfodret dansk Angus med eddikechips og saltet æggeblomme

119,-

### **CONSOMMÉ** (L) (G)

På Hopballe Mølle kylling med sprødt skind og blødende, økologisk æg

119,- (Fås som hovedret 155,-)

### **KALVEMØRBRAD** (L)

Fra Grambogård med røget, økologisk dansk rødbede og brombær

125,- (Fås som hovedret 219,-)

## • MARKEN •

### **BYGOTTO** (L)(V)

Af økologisk perlebyg med Vesterhavsost og syltede skovsvampe  
119,- (Fås som hovedret 155,-)

### **KÅL** (L)(V)

Sauteret, økologisk med blanquettesauce på grøntsager  
119,- (Fås som hovedret 155,-)

## • MEJERIET •

### **OST** (L)(V)

3 slags hjemmelavede Unika oste med blommekompot og hjemmebagt chiaknækbrød  
119,-

### **CHEESE CAKE** (L)(G)(V)

Med variation over passionsfrugt og havtorn  
119,-

### **CHOKOLADE MOUSSE** (L)(V)

Af Valhrona chokolade med solbær og sprødt  
119,-

## • HOTELLET'S KLASSISKE RETTER •

Ønsker du lidt ekstra forkælelse, bør du prøve vores steak fra Freygaard netop kåret som verdens mest møre og smagfulde ved den årlige World Steak Challenge i London 2018:

225G STRIPLAIN (L) 225G RIBEYE (L)  
309,- 265,-

Begge bøffer serveres med variation af danske løg samt danske kartofler eller pommes frites, og kan tilføjes med:

Bearnaisesauce / rødvinssauce / pebersauce til 29,- (L)  
Økologisk salat serveret med vinaigrette til 35,- (L)

Fisken vi serverer på hotellet kommer hovedsageligt fra Strandby Fisk, som står for bæredygtigt, kystnært fiskeri. Inden for 24 timer fra den bliver landet fra små kuttere i Nordjylland, har vi den mellem hænderne og kan tilberede den til vores gæster:

### RØDTUNGE (L) (G)

Meuniérestegt serveret med brunet smør, kapers, urter, brændt økologisk citron hertil smørdampede kartofler  
219,-

### BLÅMUSLINGER (L) (G)

Fra Limfjorden dampet med økologiske rødløg, smør og urter, hertil pommes frites  
135,-

### BURGER (L) (G)

Af fritgående dansk Angus i økologisk brioche bolle med hjemmelavet pickles og dressing, hertil pommes frites  
149,-\*

### CLUBSANDWICH (L) (G)

Af Hopballe Mølle kylling med hjemmelavet karrydressing og Grambogård bacon serveret i rustik økologisk bolle, hertil pommes frites  
149,-\*

### CÆSARSALAT (L) (G)

På dansk manér, serveret med ravost og hjemmebagte, økologiske croutons  
99,-\*

\*Tilføj:

(L) Applewood smoked cheddar 13,- / Hjemmelavet Grambogård bacon 35,- / (G) Løgringe 13,- / (L) Hopballe Mølle kyllingbryst eller konfiteret kylling 59,- / Håndpillede koldtvandsrejer 65,- / Koldrøget Fynbolaks 65,- / Økologisk spejlæg 13,-