



## 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 af 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, justeret ned til mindste smagsdetalje.

Verdens bedste bøffer, intet mindre - og vi har dem på kortet!

Freygaard og Sashi Selection oksekødet er af internationale eksperter og forbrugerdommere kåret til verdens bedste bøffer ved den årlige World Steak Challenge.

---

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 trøffelmayo

35,-

### **RODFRUGTCHIPS**

Af økologiske danske rodfrugter

35,-

### **CHARCUTERIE**

Af danske kvalitetsråvarer med hjemmesyltet tilbehør

95,-

---

### **CHAMPAGNE**

Deutz, Brut Classic, Frankrig

119,-

### **POUILLY FUMÉ VILLA PAULUS**

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

90,-

### **ROSEROCK, JOSEPH DROUHIN**

Chardonnay, Bourgogne, Frankrig

105,-

### **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,-

# • MENU •

## • FISK •

### ØSTERS

3 stk. serveret med syltede, økologiske løg og citronperler  
135,-

### RØDTUNGE (L) (G)

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

### CEVICHE

Af helleflynder med peberrod og dild (L)  
119,-

## • SALATER •

### CÆSARSALAT (L) (G)

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

### SIDE SALAT (V)

Økologisk serveret med vinaigrette  
39,-

\*Tilføj:

Hjemmerøget Grambogård bacon 13,-  
Håndpillede koldtvandsrejer 69,-

(L) Hopballe Mølle kyllingebryst 69,-  
Hjemmerøget laks 69,-

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

## • KØD •

### TATAR (L)

Af rørt fritgående Freygaard oksekød med sprød jordskok og hjemmerørt trøffelmayo  
119,-

Ønsker du lidt ekstra forkælelse, bør du prøve vores Freygaard Striploin eller Sashi Selection Ribeye bøffer, kåret som verdens mest møre og smagfulde ved den årlige World Steak Challenge i både 2018 og 2019:

### 225G STRIPLAIN (Freygaard) (L)

265,-

### 225G RIBEYE (Sashi Selection) (L)

309,-

Begge bøffer serveres med variation af sæsonens økologiske grøntsager, kartofler eller pommes frites, og kan suppleres med:

Bearnaisesauce / Rødvinsauce / Hjemmelavet kryddersmør 29,- (L)

### BURGER (L) (G)

Af Sashi oksekød serveret i økologisk briochebolle med hjemmelavet pickles og dressing, hertil pommes frites

149,-\*

## • DESSERT OG OST •

### OST (L) (V)

3 slags hjemmelavede Unika-oste med figenkompot og hjemmebagte chia crackers  
119,-

### RØDGRØD (L) (G) (V)

Af økologiske skovbær med dansk Unika- fløde og sprøde flager  
119,-

\*Tilføj:

(L) Applewood smoked cheddar 13,-

(G) Løgringe 24,-

Hjemmelavet Grambogård bacon 13,-

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