

---

# 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.

I Scandic synes vi, at det er så ærgerligt, når god mad går til spilde. Derfor kan du lige nu hjælpe os med at undgå spild af gode råvarer ved at smage vores lækre gulerodssuppe, der findes på menuen. Og hvordan det? Jo, ser du, hvert år forarbejder FriskSnit mere end 500 ton økologiske gulerødder, så de er klar til brug i fødevarerindustrien og i detailhandlen. Men i forarbejdelsen af gulerødderne går en tredjedel af guleroden til spilde, og det synes vi er virkelig ærgerligt. Derfor har vi samarbejde med Reduced skabt en lækker gulerodssuppe, der er lavet på den overskud fra gulerodsproduktionen, samt overskudsporre, knækkede ris og overskydende æbler.

Velbekomme!

---

## FORRETTER

### GULERODSSUPPE

Creme fraiche - Ristede kikærter - Koriander

GL VT LA

115

### TERRINE AF DANSK DUROC GRIS

Dijon mayo - Cornichons - Perleløg

115

---

## HOVEDRETTER

### KLASSISK CÆSAR SALAT

Hjertesalat med brødcroutoner og friskrevet Efterglød.

GL LA

119

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-  
Bacon 39,-

### GNOCCHI

Stegte svampe - Flødesauce - Krydderurter

GL VT LA

169

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-  
Bacon 39,-

### BAGT KULMULE

Blomkåls puré - Rogn – Brunet smør - Spidskål - Saltristede mandler

LA

235

### SVINEBRYST AF DANSK DUROC

Palmekål - Græskar - Svampe - Rosmarin glace

LA

235

### WIENERSCHNITZEL AF KVIE FRA FREYGAARD

Klassisk schnitzel - Pommes sautées - Skysauce - Ærter og "dreng"

GL LA

235

### DAGENS RET

Spørg venligst din tjener

## BURGER

Alle vores burgere er serveret i en lækker pretzel style bolle fyldt med lækre dressinger, tomat, salat, syltede rødløg og fermenteret grønt. Serveres med danske økologiske pommes frites og chili mayonnaise. Vælg imellem følgende:

<b>180G SASHI OKSE BURGER</b>	<b>179</b>
<b>PANERET DANSK VELFÆRDS KYLLING</b>	<b>179</b>
<b>GRØNSSAGSBØF</b>	<b>179</b>

Tilføj:

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

Ekstra bøf eller kylling stk. 49,-

## FREYGAARD STEAKS

Du får en mør og velhængt 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 du kan vælge dagens kartoffel eller økologiske danske pommes frites.

<b>200 G OKSEFILET</b>	<b>279</b>
<b>300 G RIB EYE</b>	<b>329</b>
<b>BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.</b>	<b>35</b>
<b>MINI CÆSARSALAT</b>	<b>55</b>

---

# DESSERTER

---

## BAGT ÆBLE 95

Yoghurt creme - Marzipan - Sprød karamel

VT LA

## CHOKOLADE BAVAROIS 95

Havtorn sorbet - Hasselnød - Crumble

GL VT LA

## KAFFE OG SØDT 89

### BETAL MED SCANDIC FRIENDS-POINT

Som medlem af Scandic Friends kan du nu bruge dine point som betaling i vores restauranter, barer og i shoppen på hotellet. Sørg blot for at få skrevet dine køb på værelsesregningen, og lad os vide, at du ønsker at betale med dine point i forbindelse med, at du checker ud. Brug QR-koden for at finde mere information. Velbekomme!

