
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.

FORRETTER

KAMMUSLINGER

Blomkål - brunet smør - krydderurter

LA

95

SVAMPETOAST

Tørsaltet Grambogård bacon - fløde - persille

GL LA

95

HOVEDRETTER

KLASSISK CÆSAR SALAT

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Havgus.

GL VT LA

99

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 69,-

Bacon 35,-

DANSK ANGUS BURGER

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

169

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

SCANDIC VEGGIEBURGER

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

GL VT LA

169

Ost, jalapenos, løgringe stk. 13,-

HOVEDRETTER

SVAMPE RISOTTO

139

Stegte svampe - krydderurter - Havgus

VT LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 69,-
Bacon 35,-

KLASSISK WIENERSCHNITZEL

215

Dansk kalv fra Grambogård, pommes sautées, skysauce, ærter og "dreng".

GL LA

GLASEREDE SVINEKÆBER

195

Smørporcheret løg - savoykål - rødvinssauce

LA

MOULES FRITES

195

Blåmuslinger - pommes frites - aioli

LA

DAGENS RET

Spørg tjeneren

NYHED! 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. Velkomme!



GL Indeholder gluten VT Vegetarisk LA Indeholder laktose

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

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.

HOVEDRETTER

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
350 G RIBEYE	295
BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.	29
MINI CÆSARSALAT	39

DESSERTER

KASTBERG IS	85
Udvalg af Kastberg is og sorbet med garniture	
VT LA	
CHOKOLADE BROWNIE	85
Vanilje is - coulis	
GL VT LA	
KAFFE OG HJEMMELAVET SØDT	59
Serveret med friskbrygget kaffe.	

GL Indeholder gluten **VT** Vegetarisk **LA** Indeholder laktose

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

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.