
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

SNACKS OG BOBLER

1 GLAS CAVA OG 3 SNACKS

99

FORRETTER

ARANCINI PÅ BLOMKÅL

Blomkål - spinat - trøffelmayonnaise

V

115

RØGET LAKSETATAR

Peberrodscreme - grillet brød - urter - syltet grønt

GL LA

115

CHARCUTERI AF DANSK DUROC FRA LADEGÅRD

Fermenteret svinemørbrad - skinkeyderlår - dansk chorizo - garniture - hjemmebagt brød

GL

145

HOVEDRETTER

RISTET GNOCCHI

Pesto - artiskok - edamame bønner - Efterglød

GL VT LA

169

Dansk velfærdskylling 75,-

Bacon 39,-

DANSK VELFÆRDSKYLLING

Bagte løg - løgpure - syltede perleløg - sennepssauce

LA

235

DAGENS FISK

Spørg din tjener

GL Indeholder gluten

V Vegansk

VT Vegetarisk

LA Indeholder laktose

KLASSIKERE

KLASSISK CÆSAR SALAT

119

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Efterglød

GL LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

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,-

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,-

WIENERSCHNITZEL AF KVIE FRA FREYGAARD

235

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

GL LA

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
300 G RIB EYE	319
BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.	35
MINI CÆSARSALAT	55

DESSERTER

CITRONFROMAGE	95
Brændt hvid chokolade - nøddekrokant - urter	
GL VT LA	
TÆRTE MED SÆSONENS ÆBLER	95
Saltkaramel - vanilje is	
GL VT LA	
UNIKA OSTE	135
3 slags unika oste – knækbrød – kompot	
GL VT LA	
IRISH COFFEE	109

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!

