

---

# 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.

Få varmen med vores smagfulde efterårssuppe

Lige nu kan du hjælpe os med at undgå spild af gode råvarer ved at smage vores lækre upcyclede kartoffelporresuppe, som er på menuen hele efteråret. Suppen er nemlig lavet af gode, økologiske kartofler, der normalt bliver kasserede, fordi de er for små til vores pomfritproduktion.

Til gengæld smager de himmelsk i vores kartoffelporresuppe, hvor vi anvender hele kartofflen inklusive den vitaminrige skræl.

## FORRETTER

### KARTOFFEL PORRE SUPPE 115

Dansk Duroc bacon - lunt brød - purløgsolie

GL LA

### ØKOLOGISK FJORD SKINKE 115

Ristet surdejs brød - svampe a la creme

GL LA

### CEVICHE AF HVID FISK 115

Æble - saltet agurk - urtemayonnaise

GL LA

## HOVEDRETTER

### SVAMPE RISOTTO 169

Stegte svampe - urter - Efterglød

VT LA

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

### STEGT HVID FISK 235

Sensommer grønt – krabbebisque - urter

LA

### LAMMECULOTTE 235

Bagte jordkokker – jordkok pure - pærer - glace

LA

### DAGENS RET

Spørg din tjener

MANDAG-TORS DAG

# KLASSIKERE

## KLASSISK CÆSAR SALAT 179

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Efterglød hertil krokette af confiteret Dansk velfærds kylling

GL LA

## BURGER MED SVAMPEBØFFEN 179

Burgerbøf fra Planteslagterne, Serveres med syltede rødløg, tomatchutney, 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 KALV FRA GRAMBOGÅRD 235

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

GL LA

## FREYGAARD RIB EYE

Du får en mør og velhængt 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

### 300 G RIB EYE 319

### BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK. 35

### MINI CÆSARSALAT 55

---

# DESSERTER

---

|   |    |
|---|----|
| <b>TIRAMISU</b><br>Espresso - lady fingers - mascarpone<br>GL VT LA                                       | 95 |
| <b>CREME BRULEE</b><br>Jordbær sorbet<br>VT LA  | 95 |
| <b>FRITERET CAMEMBERT</b><br>Camembert fra Hårbølle mejeri - saltet solbær - solbær marmelade<br>GL VT LA | 95 |
| <b>KAFFE OG SØDT</b>  | 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. Velkomme!

