


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

FORRETTER

SVAMPE A LA CREME 105

Surdejs brød – urter

GL VT LA

Vin match - VILLA DI MARE PINOT GRIGIO

HUMMERBISQUE 105

Jomfru hummer – fennikel – grøn olie

LA

Vin match - PARADIESGARTEN, RIESLING VDP ERSTE LAGE

RØGET SASHI INDERLÅR 135

Marinerede svampe – Havgus – karl johan mayonnaise

LA

Vin match - CHOREY-LES-BEAUNE, AOP

HOVEDRETTER

DANSK VELFÆRDSKYLLING 235

Broccoli – portobello – grønkål – hønseglace

LA

Vin match - CHOREY-LES-BEAUNE, AOP

SKAFTEKOTELET AF UMAMI GRISEN 235

Stegt kål - shii-take svampe - flæskesvær - trøffelsauce

LA

Vin match - BARBERA D'ALBA, D.O.C. SUPERIORE

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.

KLASSIKKER

KLASSISK CÆSAR SALAT

119

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Havgus.

GL LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

Vin match - POUILLY-FUMÉ, AOP, VILLA PAULUS

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,-

Vin match - VILLA DI MARE

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,-

Vin match - BARBERA D'ALBA, D.O.C. SUPERIORE

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!



GL Indeholder gluten V Vegansk 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.

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

Vin match - VILLA ANTINORI ROSSO, IGT

BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK. 35

MINI CÆSARSALAT 55

DESSERTER

CHOKOLADE BROWNIE 95

Vanilje is - saltet karamel - krystaliseret hvid chokolade

GL VT LA

Vin match - NATURA RESERVE PORT RUBY

MANGO – PASSIONSFRUGT BAR 95

Chokolade is – kakao crumble

GL VT LA

Vin match - SIX GRAPES RESERVE RUBY