

---

# 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.

Vores køkkenchef har en særlig kærlighed for lokale råvarer, intet er overladt til tilfældighederne.

Vi har nemlig dansk fritgående Angus og har skåret det ud til de bedste bøffer. Størstedelen af vores fisk er fanget langs de danske kyster og landet på havnen samme dag, som de er hevet op af vandet. Vores kylling er 100% dansk velfærdskylling, hvor fokus på plads og foder sikrer dem bedre leveforhold.  
Velkommen og velbekomme.

---

## KLASSISK CÆSARSALAT 99

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet parmasan.

Vendt i husets cæsardressing

**GL** **LA** **VT**

Dansk velfærds kylling 69,-

Rejer 69,-

Bacon 35,-

## DANSK ANGUS BURGER 159

Det er kødet, som giver din burger smag. Hos Scandic er din bøf fra dansk fritgående Angus kvæg. Herligheden serveres i en sprød briochebolle

**GL** **LA**

Ekstra bøf 49

Ost, bacon, jalapenos pr stk 13

Løgringe 24

## GODE BØFFER AF 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 FILET 239**

**350 G RIBEYE 298**

**BEARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK. 29**

**MINI CÆSARSALAT 39**

## KLASSISK WIENERSCHNITZEL 209

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

**GL** **LA**

## KAFFE OG HJEMMELAVET SØDT 59

Serveret med friskbrygget kaffe

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

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.