

---

# 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.

---

# MENU

## KLASSISK CÆSAR SALAT

99

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Vesterhavs ost.

GL VT LA

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 frigående Angus kvæg. Herligheden serveres i en sprød briochebolle

GL LA

Ost, bacon, jalapenos stk. 13,-

Løgringe 24,-

## KLASSISK WIENERSCHNITZEL

209

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

GL LA

## 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. Velbekomme!



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.

# FRITGÅENDE DANSK ANGUS

Du får en mør og velhængt steak af Angus oksefilet eller rib eye. Kødet er modnet i op til 36 dage. Køkkenet finder sæsonens bedste grønsager, og du kan vælge kartoffel eller pommes frites

**225 G OKSEFILET** 239

**350 G RIB EYE** 295

**BÉARNAISE SAUCE, PEBER SAUCE, RØDVINS SAUCE STK.** 29

**MINI CÆSARSALAT** 39

**KAFFE OG HJEMMELAVET SØDT** 59

Serveret med friskbrygget kaffe