

# RESPEKT FOR GOD MAD

---

På Scandics restauranter har vi respekt for god mad. Vores køkken har rødder i det nordiske med omtanke for årstidens råvarer. Vi dyrker det naturlige, det enkle og det nære. Og har modet til at lade os inspirere fra en anden verden, hvis det smager rigtigt. Vores køkkenchefer har en særlig kærlighed for lokale råvarer og overlader ikke noget til tilfældighederne. Madglæde, kvalitet og gode råvarer serveres på hver eneste tallerken.

Du kan også altid være sikker på at få en ordentlig bøf. Vi har nemlig fået alt fritgående dansk Black Angus på kroge. Kødet er mørt, velhængt og med en lækker fedtmarmorering. I al respekt for den gode smag.

Velkommen og velbekomme

At Scandic, our restaurants respect good food. Our kitchen is rooted in a Nordic tradition that celebrates seasonal ingredients. We cultivate the natural, simple and the local. Yet we have the courage to let ourselves be inspired by other cultures providing, of course, that the flavour is right. Our chefs are particularly fond of local produce. They leave nothing to chance. Each plate is infused with our joy of food, quality and excellent ingredients.

You will always be served a great steak. A free-range, Danish Black Angus steak prepared exactly the way you like. These dry-aged cuts of meat are famous for their delicious marbling and tenderness. With respect for good taste.

Welcome – and enjoy!



# FORRETTER

---

---

Alle forretter serveres med brød og økologisk Unika-smør med saltflager  
All appetizers are served with bread and organic Unika butter with flake salt

## RIMMEDE KAMMUSLINGER

Basilikummayo, syltede perleløg, dildsne  
89,-

Sugar-salt cured scallops, basil mayo,  
pickled pearl onions, dill snow

Ⓛ

## SÆSONENS SUPPE

Spørg tjeneren  
85,-

Soup of the season,  
please ask your waiter

## RØGET KRONDYR

Jordskokker, trøffelcrème, hasselnødder  
85,-

Smoked red deer, Jerusalem artichokes,  
truffle custard, hazelnuts

Ⓛ

## BLOMKÅLSCARPACCIO

Kapers, parmesanchips, safrandip  
69,-

Cauliflower carpaccio, capers,  
parmesan flakes, saffron dip

Ⓛ Ⓥ

Økologisk gedeost  
25,-

Organic goat cheese

## KLASSISK CÆSARSALAT

Romainesalat med økologiske  
brødcroutoner og friskrevet parmesan.  
Vendt i husets Cæsar dressing  
99,-

Kylling 59,- / Rejer 65,- / Bacon 35,-

Classic Caesar salad, romaine  
lettuce with organic croutons  
and freshly grated parmesan.

Tossed in our own Caesar dressing

Chicken 59,- / Prawns 65,- / Bacon 35,-

Ⓛ Ⓞ Ⓥ

Ⓛ Indeholder laktose / Contains lactose   Ⓞ Indeholder gluten / Contains gluten   Ⓥ Vegetarisk / Vegetarian

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.  
Food & Beverage allergies and/or intolerances: When ordering food and/or beverages, please ask our staff regarding to contents of allergens in our menus and menu-items.

# H O V E D R E T T E R

---

---

Til alle vores retter kan du vælge: Grøn salat til 39,-  
Brød og økologisk Unika-smør med saltflager 15,-  
To go with any of our courses, you can add: Green salad for 39,-  
Bread and organic Unika butter with flake salt 15,-

## GODE BØFFER AF DANSK FRITGÅENDE BLACK ANGUS



225 g. filet 225,- / 350 g. ribeye 295,-

Bearnaisesauce,  
pebersauce, rødvinsauce  
29,-

Béarnaise sauce,  
pepper sauce, red wine sauce

Mini Cæsarsalat  
39,-

Mini Caesar salad

Du får en mør og velhængt steak af Black Angus oksefilet eller ribeye. Kødet er modnet i op til 36 dage. Køkkenet finder sæsonens bedste grøntsager, og du kan altid vælge kokkens kartoffel eller fritter

Good quality steaks from free-range Danish Black Angus. You get a tender, dry aged steak of Black Angus sirloin or ribeye. Our meat is matured for up to 36 days. The kitchen selects seasonal vegetables and you always have a choice between the chef's potatoes or fries

## VEGANERRET

Perlebygotto, spinat,  
porrer, veganer ost  
129,-

Vegan dish, barleyotto,  
spinach, leeks, vegan cheese



## GRÅSTEN-KYLLINGEBRYST

Urtefarseret, jordskokker, svampe, puré  
199,-

Breast of Gråsten chicken, stuffed with herbs,  
Jerusalem artichokes, mushrooms, purée



## SÆSONENS FISK

Spørg tjeneren om sæsonens fisk  
209,-

Please ask your waiter  
about fish of the season

# HOVEDRETTER

---

---

## DYREFILET

Rødbede, rødløg,  
sensommerbær, sky  
265,-

Venison fillet, beetroot, red onion,  
late summer berries, stock



## TORTELLINI

Spinat, ricotta, ærter, bouillon  
139,-

Tortellini, spinach, ricotta, peas, bouillon



Kyllingekødboller 39,- / Bacon 35,-

Chicken meatballs 39,- / Bacon 35,-

## DAGENS HOVEDRET

Hver mandag til torsdag finder  
kockene på noget nyt, spørg tjeneren

Our chefs make something new  
every day from Monday to Thursday.  
Please ask your waiter

## BLACK ANGUS BURGER

Kvalitetsburger med de bedste råvarer.  
Det er kødet, som giver din burger smag.  
Hos Scandic er din bøf fra dansk fritgående  
Black Angus-kvæg. Herligheden serveres i  
en sprød briochebolle

145,-

Ost, bacon, løgringe, jalapeños 13,- stk.

A Quality burger with the best ingredients.  
The meat is what gives your burger its flavour.  
At Scandic, your steak comes from Danish  
free range Black Angus cattle. The full delight  
is served in a crisp brioche bun

Cheese, bacon, onion rings or jalapeños 13,- each



# M E N U

---

Køkkenchefens anbefalede 3 retters menu  
The Chefs recommended 3 course menu

## RIMMEDE KAMMUSLINGER

Basilikummayo, syltede perleløg, dillsne

Sugar-salt cured scallops, basil mayo,  
pickled pearl onions, dill snow

Ⓛ

## GRÅSTEN-KYLLINGEBRYST

Urtefarseret, jordskokker, svampe, puré

Breast of Gråsten chicken, stuffed with herbs,  
Jerusalem artichokes, mushrooms, purée

Ⓛ

## CHOKOLADETÆRTE

Sorbet, syltede bær, tuille

Chocolate pie, sorbet, pickled berries, tuilles

Ⓛ Ⓞ Ⓥ

339,-

# DESSERTER

---

---

## TRIFLI

Æbler, brændt hvid chokolade,  
makroner

75,-

Trifle, apples, roasted white chocolate,  
macaroons

Ⓛ Ⓥ

## CHOKOLADETÆRTE

Sorbet, syltede bær, tuille

79,-

Chocolate pie, sorbet,  
pickled berries, tuilles

Ⓛ Ⓞ Ⓥ

## KAFFE OG SØDT

Hjemmelavet chokolade,  
serveret med friskbrygget kaffe

55,-

Coffee with a treat,  
homemade chocolates  
served with freshly brewed coffee

Ⓛ Ⓥ

## UNIKA OSTE

Hjemmebagt knækbrød  
og løgmarmelade

Unika cheeses, homemade  
crispbread and onion jam

3 stk. 99,-

4 stk. 124,-

5 stk. 149,-

Ⓛ Ⓞ