

# 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 vi har modet til at lade os inspirere fra en anden verden, hvis det smager rigtigt.

Vores køkkenchefer har en særlig kærlighed for lokale råvare, 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 og størstedelen af vores fisk er fanget langs de danske kyster og landet på havnen samme dag, som de er hevet op af vandet.

Velkommen og velbekomme.

In our Scandic restaurants, we respect good food. Our chefs value the Nordic tradition, using fresh seasonal ingredients. We are into the natural, the simple and the local. Yet, we still have the courage to be inspired by other regions of the world, if the taste is right.

Our chefs have a particular passion for local ingredients, you can always be sure you get a matured steak and freshly caught fish. We have selected Danish, free range Angus beef, which makes us able to offer you the finest cuts possible. The majority of our fish are caught along the Danish coasts and landed the very same day they are pulled from the sea.

Welcome and enjoy!

DANSK KYSTMÆRT  
**FISKERI**



DANSK FRITGÅENDE  
**ANGUS**



# 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

## "STRANDBY" RØGET LAKSEFILET

Blinis, dild, røgede mandler  
89,-

"Strandby" smoked salmon,  
blinis, dill, smoked almonds

Ⓛ Ⓥ

## GRAVAD KALVEMØRBRAD

Valnødder, pære, salat  
98,-

Cured veal tenderloin,  
walnuts, pear, salad

## DAGENS FORRET

Spørg tjeneren  
79,-

Today's starter  
Please ask your waiter

Ⓛ 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.

# HOVEDRETTER

---

---

Til alle vores retter kan du vælge: Grøn salat 39,-  
Brød og økologisk Unika smør med saltflager 19,-  
To compliment any of our courses, you can add: Green salad 39,-  
Bread and organic Unika butter with flake salt 19,-

## GODE BØFFER AF FRITGÅENDE DANSK ANGUS

225 g. filet 235,- / 350 g. fillet 298,-

Bearnaisesauce,  
pebersauce, rødvinssauce  
29,-

Béarnaise sauce,  
pepper sauce, red wine sauce

Mini Cæsarsalat  
39,-

Mini Caesar salad

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

Good steaks from free range Danish  
Angus beef. You get a tender, well hung  
steak of Angus sirloin. Our meat is  
matured for up to 36 days. The kitchen  
selects the best vegetables of the season  
and you always have a choice of  
the chef's potatoes or fries

## ANGUS BURGER

Kvalitetsburger med de bedste råvarer.  
Det er kødet, som giver din burger smag.  
Hos Scandic er din bøf fra dansk  
fritgående Angus kvæg. Herligheden  
serveres i en sprød briochebolle  
149,-

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

A Quality burger with the best  
ingredients. The meat provides the  
flavour to the burger. At Scandic, your  
steak comes from Danish free range  
Angus cattle, served in a crisp brioche bun

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

Ⓛ Ⓞ

# HOVEDRETTER

---

---

## 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,-

Ⓛ Ⓞ Ⓥ

## LAMMEKRONE

Crumble af ramsløg,  
svampe, Vesterhavsost  
255,-

Rack of lamb, ramson,  
mushrooms, "Vesterhavsost"

Ⓛ Ⓞ

## DAGENS HOVEDRET

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

Our chefs prepare something new  
every day from Monday to Thursday.

Please ask your waiter

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

---

---

Hos Scandic har vi indgået samarbejde med Strandbyfisk.  
Aftalen sikrer bæredygtige fisk fanget tæt på vores kyster.  
Det kalder vi for "dansk, kystnært fiskeri".  
At Scandic, we have partnered with Strandbyfisk. Our partnership  
ensures a supply of sustainable fish, caught close to our shores.  
We call this "Danish inshore fishing".

## SÆSONENS FISK FRA STRANDBY FISK

Spørg tjeneren  
209,-

Seasonal fish from Strandby Fisk  
Please ask your waiter

## MEDALJON AF KALVEMØRBRAD

Asparges, gulerødder,  
brændt løg, persillefumé  
225,-

Medallion of veal tenderloin,  
asparagus, carrots, onion, parsley fumé

Ⓛ

## FRISK TAGLIATELLE

Krydret tomatsauce, hvidløg,  
urter, hasselnødder  
139,-

Fresh tagliatelle, tomato sauce,  
garlic, hazelnuts

Ⓛ Ⓞ Ⓥ

Kylling 59,-  
Chicken 59,-

# DESSERTER

---

---

## FRAGILITÉ

Nougat, appelsin, sorbet

79,-

Fragilité, nougat, orange, sorbet

Ⓛ Ⓞ

## DAGENS DESSERT

Spørg tjeneren

75,-

Today's dessert, please ask your waiter

## KAFFE OG HJEMMELAVET SØDT

Serveret med friskbrygget kaffe

59,-

Coffee with a homemade treat,  
served with freshly brewed coffee

## UDVALG AF ØKOLOGISKE OSTE FRA DANSKE GÅRDMEJERIER

Knækbrød, hjemmelavet garniture

Selection of organic cheese from  
Danish dairy farms, crispbread,  
homemade garnish

3 stk. / pcs. 99,-

4 stk. / pcs. 124,-

5 stk. / pcs. 149,-

Ⓛ Ⓞ

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.  
All prices are in DKK and include VAT