

# 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 køkkenchef 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.

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".

Sammensæt selv menuen og vælg 2 eller 3 retter blandt alle vores forretter, hovedretter og desserter. Eller vælg en af vores mange klassikere, der ikke kan kombineres med menu.

Velkommen og velbekomme.

# SAMMENSÆT SELV

---

---

Vælg 2 eller 3 retter efter smag, sult og stemning. Der er frit valg blandt vores forretter, hovedretter og desserter, som alle er tilberedt af de bedste råvarer i respekt for den gode smag. Kig rundt og undskyld, hvis det er svært at vælge ...

**2 RETTER 269,-** | **3 RETTER 349,-**

Vælg mellem forret, hovedret og dessert

Ⓛ Indeholder laktose Ⓞ Indeholder gluten Ⓟ 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.

# FORRETTER

---

---

## ØKOLOGISK FJORDSKINKE

Fra Holbæk med ærtepure og valnødder

95,-



## STEGT KAMMUSLING

Jomfruummerbisque, sprødt og citron

95,-



## LET SALTET KULLER

Persilleolie og hasselnødcreme

95,-



2 RETTER 269,- | 3 RETTER 349,-

Vælg mellem forret, hovedret og dessert

# HOVEDRETTER

---

---

Til alle vores hovedretter kan du vælge: Grøn salat 39,- Brød og smør 19,-

## SKINDSTEGT FÆRØSK BÆREDYGTIGT LAKS

Ristede kapers, brunet smør og brændt citron

189,-



## BRAISERET LAMMESKANK

I egen sky og danske rodfrugter

189,-



## ØKOLOGISKE PASTA

Hvidløgsristede svampe og persillefløde

119,-



\*Kylling 65,-

## MEDALJON AF KRONDYR

Fra Jægersborg Dyrehave,  
svampe, pære og rysteribs

295,-

\*Tilkøb til menu +95,-



**2 RETTER 269,-** | **3 RETTER 349,-**

Vælg mellem forret, hovedret og dessert

\*Vær opmærksom på tilkøb på enkelte retter

# DESSERTER

---

---

## MØRK CHOKOLADEBROWNIE

Med appelsin og lakrids

85,-

Ⓛ Ⓞ

## CRÈME BRÛLÉE

85,-

Ⓛ

## HJEMMELAVET SØDT

Serveret med friskbrygget kaffe

59,-

2 RETTER 269,- | 3 RETTER 349,-

Vælg mellem forret, hovedret og dessert

# KLASSIKERE

---

---

## GODE BØFFER AF FRITGÅENDE DANSK ANGUS

225 g. filet 239,-

350 g. ribeye 298,-

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 altid vælge kokkens kartoffel eller fritter

Bearnaisesauce, pebersauce, rødvinsauce  
29,- stk.

Mini Cæsarsalat  
39,-

Grøn salat  
39,-

## ANGUS BURGER

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, jalapeños  
13,- stk.

Løgringe  
24,-

Ⓛ Ⓞ

DANSK FRITGÅENDE  
**ANGUS**



# KLASSIKERE

---

---

## KLASSISK WIENERSCHNITZEL

Dansk kalv, pommes sautées,  
skysauce, ærter, citron, kapers,  
peberod og ansjos

209,-

Ⓛ Ⓞ

## KLASSISK CÆSARSALAT

Romainesalat med økologiske  
brødcroutoner og friskrevet parmesan.  
Vendt i husets cæsardressing

99,-

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

Ⓛ Ⓞ Ⓥ