
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 kokke har en særlig kærlighed for økologi, dyrevelfærd og lokale bæredygtige råvarer, og du kan altid være sikker på at få en ordentlig bøf og frisk fisk. Vi har nemlig fået de prisvindende Finske Naturkvæg fra Freygaard i modningskabet og har skåret det ud til de bedste bøffer.

Velkommen og velbekomme.



30-60% økologi

FORRETTER

KAMMUSLINGER

Ærtepure - knas - urter

GL LA

105

ASPARGES SUPPE

Grønne asparges - chips af rodfrugter

GL LA

105

RAVIOLI

Frisk ost – ramsløg – brunet smør

GL VT LA

105

HOVEDRETTER

SKÅLE AF SPINAT TORTILLAS

Non beef – spidskål – ærter – guacamole

GL LA

195

KLASSISK CÆSAR SALAT

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Efterglød.

GL LA

119

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-
Bacon 39,-

PASTA

Bagt laks – citroncreme – urter

GL LA

225

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-
Bacon 39,-

PERLEHØNE BRYST

Cremet perlebyg – fennikel – tomat

LA

225

LAMME KRONE 325
Timian sky – bagt hvidløg – forårs grønt

WIENERSCHNITZEL AF KALV FRA GRAMBOGÅRD 235
Klassisk schnitzel - pommes sautées, skysauce, ærter og "dreng"

GL LA

DAGENS RET
Spørg venligst din tjener

MANDAG - ONSDAG

BURGER

Alle vores burgere er serveret i en lækker pretzel style bolle fyldt med lækre dressinger, tomat, salat, syltede rødløg og agurker. Serveres med danske økologiske pommes frites og chili mayonaise. Vælg imellem følgende:

180G FREYGAARD OKSE BURGER 179

PANERET DANSK VELFÆRDS KYLLING 179

SVAMPEBØF "VEGETARISK" 179

Tilføj:

Ost, bacon, spejlæg, jalapenos, løgringe stk. 18,-

Ekstra bøf eller kylling stk. 49,-

FREYGAARD STEAKS

Du får en mør og velhængt oksefilet eller ribeye fra finske Freygaard. Kødet er naturkvæg, har vundet World Steak Challenge tre gange i træk og er modnet i min. 28 dage. Køkkenet finder sæsonens bedste grøntsager og du kan vælge dagens kartoffel eller økologiske danske pommes frites.

200 G OKSEFILET	279
300 G RIB EYE	329
BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.	35
MINI CÆSARSALAT	55

DESSERTER

CITRON FROMAGE Bagt hvid chokolade – skum VT LA	95
BAILEYS CREME BRULEE Bær – sorbet VT LA	95
UNKIA OSTE Knækbrød - kompot GL VT LA	115
KAFFE OG SØDT	89

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!

