
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.

Vores køkkenchef har en særlig kærlighed for lokale råvarer, intet er overladt til tilfældighederne.

Vi har nemlig dansk fritgående Angus og har skåret det ud til de bedste bøffer. Størstedelen af vores fisk er fanget langs de danske kyster og landet på havnen samme dag, som de er hevet op af vandet. Vores kylling er 100% dansk velfærdskylling, hvor fokus på plads og foder sikrer dem bedre leveforhold.

Velkommen og velbekomme.

MENU

KLASSISK CÆSARSALAT

99

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Vesterhavs ost.

GL LA VT

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 fritgående Angus kvæg. Herligheden serveres i en sprød briochebolle

GL LA

Ost, bacon, jalapenos pr stk 13

Løgringe 24

GODE BØFFER AF FRITGÅENDE DANSK ANGUS

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 vælge kartoffel eller pommes frites

225 G OKSEFILET

239

350 G RIBEYE

298

BEARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.

29

MINI CÆSARSALAT

39

KLASSISK WIENERSCHNITZEL

209

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

GL LA

KAFFE OG HJEMMELAVET SØDT

59

Serveret med friskbrygget kaffe

GL Indeholder gluten LA Indeholder laktose VT 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.