


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.

FÅ VARMEN MED VORES INTENSE OG CREMEDE VINTERSUPPE

Lige nu kan du hjælpe os med at undgå spild af gode råvarer ved at smage vores lækre upcyclede svampesuppe. Suppen er lavet af gode økologiske champignoner, porrer, gulerødder og æbler, som er blevet frasorteret hos danske producenter pga. størrelse eller form. Til gengæld smager de himmelsk i vores svampesuppe.



30-60% økologi

FORRETTER

SVAMPESUPPE

Stegte svampe - krydderurter - sprødt brød

GL LA

115

STEGTE KAMMUSLINGER

Jordskokker - æbler - diildolie

LA

115

TATAR AF FREYGAARD

Røget mayo - sprøde rodfrugter - urter

115

HOVEDRETTER

STEGT SALTBAGT SELLERI

Selleripuré med peberrod - stegte svampe - friterede skorzonærødder

VT LA

169

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

STEGT HVID FISK

Blomkålspuré - syltede blomkål - confiterede perleløg - smørsauce med ristede hasselnødder

LA

235

KALVE RIBEYE FRA GRAMBOGÅRD 250 G

Persillerod - løg - kalve glace

LA

275

DAGENS RET

Spørg din tjener

KLASSIKERE

KLASSISK CÆSAR SALAT

119

Romainesalat med brødcroutoner og friskrevet Efterglød.

GL LA

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

BURGER MED SVAMPEBØFFEN

179

Selleribøf, Serveres med syltede rødløg, tomatchutney, frisk salat og vegansk mayo i en sprød briochebolle. Serveret med danske økologiske pommes frites

GL V

Vegansk ost, jalapenos, løgringe stk. 18,-

KYLLING BURGER

179

Paneret dansk velfærdsskylling fra Rokkedahl med røget mayonnaise, frisk salat, pickles.

Serveret med danske økologiske pommes frites

GL

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

FREYGAARD BURGER

179

Det er kødet, som giver din burger smag. Hos Scandic er din bøf fra finske Freygaard, der har vundet World Steak Challenge tre år i træk. Herligheden serveres med danske økologiske pommes frites

GL LA

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

WIENERSCHNITZEL AF KALV FRA GRAMBOGÅRD

235

Klassisk schnitzel - pommes sautées, smør sauce, ærter og "dreng"

GL LA

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 serverer retten med danske kartofler. Tilkøb af danske økologiske pommes frites 35,-

300 G RIB EYE	319
BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, RØDVINSSAUCE STK.	35
MINI CÆSARSALAT	55

DESSERTER

PANNA COTTA Salt karamel - friske pærer - hasselnødder VT LA	95
CHOKOLADE MOUSSE Hindbær sorbet - frysetørret hindbær - sprødt GL VT LA	95
KAFFE OG HJEMMELAVET 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. Velkomme!

