



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 køkkenchef har en særlig kærlighed for lokale råvarer, 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". Velkommen og velbekomme.



SCANDIC REGINA'S

BØFSANDWICH

Bøffen, er udarbejdet med JN-Meat, hakket 70% tykkam og 30% spidsbryst.

Brødet, er lavet på kartoffelmos for en fyldig smagsoplevelse - også kaldet Potatobun.

Sovs, den måske vigtigste og hemmeligste ingrediens.

Remoulade, klassisk og hjemmelavet. Køkkenchefen accepterer intet mindre.

Løg, kommer som ristet samt brændt og syltede.

Agurk, syltede i mormorlagen - som vi alle kender og elsker den.

Bacon-løg-marmelade, lavet på den gode kvalitet fra Grambogaard.

Ribs, lette sukkerrystede ribs.

Peberroden rives ala minute.

Rødbeder, hakket brunoise - fordi kokkeleven også skal have noget at lave.

Karse, fordi det vel skal toppes af med lidt grønt.

Velbekom.

189,-

Tilkøb af pommes frites eller kartoffelchips 35,- stk.