
SOMMER 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.

Hvorfor strandkrabber:

Der er ca. 12 mia. strandkrabber i de danske have, og det er alt for mange. Strandkrabberne er et stort problem for både fiskere og økosystemet fordi de spiser fiskernes fangst, ødelægger deres net og truer andre eksisterende dyrearter. Krabberne spiser den føde, som andre bunddyr og fisk skulle leve af.

Endvidere spiser de fiskenes yngel og fortrænger andre arter fra de gode levesteder.

I Frankrig, Spanien og Italien har man i mange år kogt fond på strandkrabber men i Danmark har vi traditionelt ikke udnyttet strandkrabber til madlavning. Og det er en skam, for fond lavet på strandkrabber smager fantastisk.

FORRETTER

BISQUE AF STRANDKRABBER LA 115

Jomfruhummer - krydderurter

TOAST SKAGEN GL LA 115

Reje salat - citron - rogn

TATAR AF FREYGAARD 115

Saltet inderlår - tørret tomat - røget mayonnaise

HOVEDRETTER

KLASSISK CÆSAR SALAT GL LA 119

Romainesalat med brødcroustons og friskrevet Efterglød.

Dansk velfærdsskylling eller rejer stk. 75,-

Bacon 39,-

PASTA DI LIMONE GL VT LA 169

Hvidvin - soltørret tomat - persille - citron

Rejer 75,-

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 mayonnaise.

Vælg imellem følgende:

180G FREYGAARD OKSE 179

DANSK VELFÆRDS KYLLING 179

GRØNSSAGSBØF 179

Tilføj:

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

Ekstra bøf eller kylling stk. 49,-

GRAMBOGÅRD SCHNITZEL GL LA 235

Lun kartoffelsalat af nye danske kartofler - ærter - asparges - karotter - smør sauce

1/1 RØDSPÆTTE GL LA 235

Nye danske kartofler - smør sauce - persille

FREYGAARD STEAKS

Du får en mør og velhængt steak af oksefilet eller ribeye fra finske Freygaard. Køkkenet finder sæsonens bedste grøntsager og servere retten med nye danske kartofler eller økologiske pommes frites

200G OKSEFILET 279

300G RIB EYE 329

BÉARNAISESAUCE, PEBERSAUCE, 35 RØDVINSSAUCE STK.

MINI CÆSARSALAT 49

DESSERTER

REGNBUEIS FRA HANSEN IS VT LA 95

Vanilje, jordbær og chokolade is - friske bær - coulis

RABARBER CONSOMME VT 95

Marineret sommerbær - hyldeblomst sorbet

UNIKA OSTE GL VT LA 145

Knækbrød - kompot

KAFFE OG SØDT 89