

NORDIC
MENU

STARTERS

VÆLG FRIT TO SMÅ RETTER TIL 78,-

Vi syntes, det er nok med to små retter til forret, men du er naturligvis velkommen til at vælge flere retter til 39,- pr stk.

CHOOSE TWO STARTERS FOR 78,-

We believe that two starters are enough as a first course, but you are welcome to pick as many as you like for 39,- each.

LØJROM

Løjrom, crostini, rødløg, creme fraiche.

Bleak roe, crostini, red onion, sour cream.

SILD

Sild, æbler, dansk øl, rødbede, rugbrødstuille.

Herring, apples, Danish beer, beetroot, rye bread tuille.

RYGEOST G V

Rørt rygeost, creme fraiche, purløg, rugbrødstuille.

Stirred smoked soft cheese, sour cream, chives, rye bread toast.

OSTETÆRTE

Ostetærte, krebs, dild.

Cheese pie, crayfish, dill.

SKYR G V

Skyr, svampegranulat, porter glaze, karse, havregrynstuille.

Curd, mushroom granulate, porter glaze, cress, oatmeal tuille.

RØDBEDE GRAVAD LAKS G

Laks, rødbeder, dild, peberrod, æbler, creme fraiche.

Salmon, beetroot, dill, horseradish, apples, sour cream.

GRAVAD OKSEMØRBRAD G

Gravad oksemørbrad, stjerneanis, esdragon, syltede svampe.

Pickled fillet of beef, star aniseed, tarragon, preserved mushrooms.

SYRLIG FLÆSK G

Syrlig røget flæsk, blomkålscreme, eddike.

Smoked, sour pork, cauliflower cream, vinegar.

ALLE SMÅRETTER SERVERES MED FRISKBAGT SPELTBRØD, ØKOLOGISK DANSK SMØR OG SALTFLAGER

ALL STARTERS ARE SERVED WITH FRESH SPELT BREAD, ORGANIC DANISH BUTTER AND SALT FLAKES



BRAISERET OKSEBRYST

Anbefales med et glas
Beringer Culinary Collection Zinfandel til 59,-
We recommend a glass of
Beringer Culinary Collection Zinfandel at 59,-

LIGHT MEALS

CAESAR SALAT **V**

82,-

Klassisk Caesar salat med romainesalat vendt i en Caesar dressing og drysset med brødcroutoner. Serveres med parmesan.

Classic Caesar salad with romaine lettuce tossed in a Caesar dressing and topped with bread croutons. Served with parmesan.

Tilføj kylling / Add chicken

29,-

Tilføj økologisk laks / Add organic salmon

50,-

SUPPE

59,-

Spørg tjeneren om ugens suppe.

Ask your waiter about the soup of the week.

HEALTH

PASTA PARPADELLE **V**

119,-

Friskkogt parpadellepasta fyldt med rødløg, østershatte og frisk spinat. Anrettet med svampecreme og hølvet parmesan og serveret med en lun, hjemmebagt fuldkornsbolle.

Fresh parpadelle stuffed with red onion, oyster mushrooms and fresh spinach. Garnished with a mushroom cream and parmesan flakes and served with a homemade wholemeal bun.

Tilføj kylling / Add chicken

29,-

Tilføj røget laks / Add smoked salmon

50,-

ENERGIFORDELING / ENERGY RATIO



BRAISERET OKSEBRYST **G**

178,-

Oksebryst braiseret i egen sky med allehånde og laurbærblade. Serveret med små gulerødder og rødbedebånd.

Brisket braised in its own juices with allspice and laurel. Served with small carrots and beetroot strips.

ENERGIFORDELING / ENERGY RATIO



ENERGIPROCENTER FORTÆLLER, OM MAN SPISER SUNDT

Den energi, vi får fra maden, kommer fra fedt, kulhydrat, protein og alkohol. Fordelingen af energiprocenterne kan bruges til at vurdere, om maden har en sund sammensætning. Fødevarestyrelsen anbefaler, at i sund kost bør højst 30 % af energien komme fra fedt, 50-60 % fra kulhydrat og 10-20 % fra protein. Indtaget af alkohol bør ikke overstige 5 % af energien.

THE ENERGY RATIO INDICATES IF YOUR FOOD IS HEALTHY

The energy we get from food comes from fat, carbohydrates, protein and alcohol. The allocation of energy ratios serves to assess whether it is a well-balanced diet. To ensure a healthy diet the Danish Veterinary and Food Administration recommend that max. 30% of the energy should come from fat, 50-60% from carbohydrates and 10-20% from protein. Alcohol intake should not exceed 5% of the energy.

MAIN DISHES

TIL ALLE RETTER KAN DU VÆLGE AT FÅ EN LILLE GRØN SALAT TIL 29,-
OG/ELLER FRISK BRØD OG ØKOLOGISK DANSK SMØR MED HAVSALT TIL 15,-
WITH YOUR DISH YOU CAN CHOOSE A SALAD FOR 29,-
AND/OR FRESH BREAD AND ORGANIC DANISH BUTTER SEASONED WITH SEA SALT FOR 15,-

AND 185,-
Variation af and serveret på to måder. Skindstegt bryst og braiseret lår anrettet på en sauté af savoykål og danske efterårsæbler. Serveret med tyttebærsauce.
Two varieties of duck. Fried breast and braised leg, served on a sauté of Savoy cabbage and Danish autumn apples. Garnished with a cowberry sauce.

HELLEFLYNDER G 172,-
Ovnbagt helleflynder anrettet med en mild ærtepuré. Serveret med en timbale af kartofler og flødeost, peberrodchips og smørsauce.
Baked halibut with a mild pea purée. Served with a timbale of potatoes and soft cheese, horseradish chips and melted butter.

OKSEFILET 200 G L G 192,-
OKSEFILET 300 G / TENDERLOIN 300 G 229,-
Steak af oksefilet anrettet med årstidens sauterede grøntsager. Vælg mellem knuste kartofler med krydderurter eller pommes frites.
Fillet steak with sautéed seasonal vegetables. Choose between crushed potatoes with herbs, or chips.

Bearnaise / Bearnaise 20,-
Peber sauce / Pepper sauce 20,-
Cremet sauce med ristede svampe / Creamy sauce with fried mushrooms 25,-

OKSEFILET
Anbefales med et glas
Koonunga Hill Shiraz Cabernet fra Penfolds til 59,-
We recommend a glass of
Koonunga Hill Shiraz Cabernet from Penfolds at 59,-

BURGER 129,-
Grillet burger af garanteret dansk oksekød på spæd salat i økologisk focaccia. Anrettet med friskhakket tomatsalsa og pommes frites. Serveres med chilimayonnaise.
Grilled burger from guaranteed Danish beef. Served on tender lettuce in an organic focaccia. Garnished with fresh tomato salsa and chips and served with a chilli mayonnaise.

Bacon 10,-
Årstiden stegte svampe / Fried, seasonal mushrooms 10,-
Cheddar 10,-
Cole slaw 10,-

DAGENS RET / DISH OF THE DAY 129,-
Hver mandag til torsdag finder kokkene på noget nyt. Spørg tjeneren.
Every day from Monday to Thursday the chefs invent something new.
Please ask your waiter.



CLIMATE

DANSK EFTERÅRSGRIS **G**

159,-

Farseret dansk svinebryst med dijonsennep, blommer og timian. Anrettet med en puré af årstidens danske rodfrugter, krydderuter og hakkede nødder. Serveret med rygeostcreme. Stuffed breast of Danish pork with Dijon mustard, plums and thyme. Served with a purée of seasonal Danish root vegetables and chopped nuts. Garnished with a cream of smoked soft cheese.

KLIMAAFTRYK / FOOTPRINT

RÅVARENS CO2 UDSLIP / CO2 EMISSION FROM THE RAW INGREDIENTS

1,14 KILO

(MINDRE END UDSLIPPET FRA 1 LITER MÆLK / LESS THAN THE EMISSION FROM ONE LITRE OF MILK)

BEREGNINGERNE ER FORETAGET PÅ BAGGRUND AF TABEL FRA DET JORDBRUGSVIDENSKABELIGE FAKULTET, ÅRHUS UNIVERSITET, OKTOBER 2009. THE CALCULATIONS ARE BASED ON A TABLE FROM THE FACULTY OF AGRICULTURE AT THE UNIVERSITY OF AARHUS, OCTOBER 2009.

KLIMA OG MAD

Dit forbrug af mad og drikkevarer påvirker i høj grad klimaet. Omkring 30 % af al CO₂-udledning kommer fra verdens fødevarerproduktion og mere end 2/3 af klimabelastningen fra de fleste mad- og drikkevarer stammer fra selve produktionen i landbruget. Dyr belaster mere end planter. Vælg derfor mere grønt – gerne lokalt og økologisk. Se flere klimatips på www.scandichotels.dk/klimamad.

CLIMATE AND FOOD

Your consumption of food and beverages also affects the climate. About 30 % of the total CO₂ emission comes from the world's food production and more than 2/3 of the climate load emerging from food and beverages is caused by agriculture. Since the production of animals is more harmful than plant production, you should favour fruit and vegetables – preferably local products from organic farming. Find more climate tips at www.scandichotels.com/climatefood.

MENU

TRE RETTER TIL 275,- / THREE COURSES FOR 275,-

TO SMÅ RETTER

Rørt rygeost, creme fraiche, purløg, ristet rugbrød • Løjrom, crostini, rødløg, creme fraiche. Stirred, smoked soft cheese, sour cream, chervil, rye bread toast • Bleak roe, crostini, red onion, sour cream.

OKSEFILET 200 G

Steak af oksefilet anrettet med årstidens sauterede grøntsager. Vælg mellem knuste kartofler med krydderurter eller pommes frites. Fillet steak with sautéed seasonal vegetables. Choose between crushed potatoes with herbs or chips.

LUNE ÆBLER

Danske æbler dampet i kanel og vanille. Serveret med økologisk vanilleis. Danish apples steamed in cinnamon and vanilla. Served with organic vanilla icecream.

VINMENU WINE MENU

2 GLASSES

99,-

3 GLASSES

149,-

DESSERTS

ØLLEBRØD ANNO 2010

59,-

Grov øllebrød serveret med økologisk vanilleis og bagte pærer i nisseøl.
Danish "rye bread soup" served with organic vanilla ice-cream and pears baked in sweet, non-alcoholic beer.

LUNE ÆBLER

49,-

Danske æbler dampet i kanel og vanille. Serveret med økologisk vanilleis.

Danish apples steamed in cinnamon and vanilla. Served with organic vanilla ice-cream.

TRE SLAGS IS

49,-

Tre slags is serveret med frisk frugt og hindbær-mango coulis.

Three kinds of ice-cream served with fresh fruit and a raspberry-mango coulis.

PETIT FOUR

29,-

To små fyldte chokoladetårne.

Two small, filled chocolate towers.

UDVALG AF OSTE

85,-

3 slags nordiske oste.

3 kinds of Nordic cheese.



LUNE ÆBLER

Anbefales med et glas Late Harvest Sauvignon Blanc fra La Playa til 49,-
We recommend a glass of Late Harvest Sauvignon Blanc from La Playa at 49,-

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.
All prices are in DKK and include VAT.

 Lactose free  Gluten free  Vegetarian

