



Summer menu

SOMMERMENU



PALACE HOTEL
COPENHAGEN

FORRETTER / APPETIZERS

VALGFRI FORRET

CHOOSE AN APPETIZER

Alle forretter serveres med brød og ekstra jomfru olivenolie.
All appetizers are served with bread and extra virgin olive oil.

75,-

Salmon

Røget laks rørt med græsk yoghurt og krydderurter.
Serveret med ristet focaccia brød og lime.
Smoked salmon mixed with Greek yoghurt and herbs.
Served with Focaccia toast and lime.

Carpaccio

Tynde skiver af okseinderlår. Serveres med rucola, urter og frisk parmesan. Toppes med citronolie og ristede pinjekerner.
Thin slices of beef, served with rocket, herbs and fresh Parmesan, topped with lemon oil and roasted pine kernels.

Caprese salad

Tynde skiver af tomat og mozzarella serveret med basilikumolie.
Thin slices of tomato and mozzarella, served basil oil.

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Beef

Helstegt, supermørt amerikansk Black Angus kød med sommersauté og nye, smørstegte kartofler, hvidløg og rosmarin.
Whole roast of super tender American Black Angus beef with a sauté of summer vegetables, butter-fried, new potatoes, garlic and rosemary.

159,-

Bearnaise / Bearnaise

20,-

Peber sauce / Pepper sauce

20,-

Grøn salat med vinaigrette / Green salad with vinaigrette

25,-

Hvidløgsbrød / Garlic bread

28,-



Pork

Dansk svinemørbrad rullet i nødder og rasp.
Hertil smørsauteret spinat, små løg og nye kartofler.
Fillet of Danish pork rolled in nuts and breadcrumbs.
Served with butter-sautéed spinach, small onions and new potatoes.

159,-

Chicken

Stegt dansk kyllingebryst serveret med friskkogt Tagliolini pasta, sæsonens friske asparges, østershatte og nye små gulerødder vendt i en let sommercrème og friske krydderurter.
Fried, Danish chicken breast served with freshly boiled Tagliolini pasta, fresh asparagus, oyster mushrooms and small, new carrots tossed in a light summer cream and fresh herbs.

159,-

Burger

Burger af 200 g hakket dansk oksekød, økologisk bolle med persillepesto og sprød salat. Serveres med coleslaw af dansk spidskål og pommes frites med havsalt.
Burger of 200 g chopped Danish beef, organic bun with parsley pesto and crisp salad. Served with coleslaw of Danish spring cabbage and chips with sea salt.

139,-

Bacon

10,-

Cheddar

10,-

Jalapenos

10,-

Today's fish

Dagens fisk med sommerens friske tilbehør.
Today's fish with fresh summer garnish.

159,-

DESSERTER / DESSERTS

VALGFRI DESSERT

CHOOSE YOUR DESSERT

59,-

Summer ice cream

Et udvalg af husets is og sorbet med friske bær og puré.
A selection of house ice-cream and sherbet, served with fresh berries and fruit purée.

Fondant

Chokoladefondant med friske sommerbær og økologisk vaniljeis.
Chocolate fondant with fresh summer berries and organic vanilla ice-cream.



SOMMERDRINK / SUMMER DRINK

VALGFRI FORFRISKNING 40,-

Til en varm sommerdag har vi udvalgt 4 forfriskninger.

Sommer iste

Vores egen forfriskende iste med iskold te mixet med sukker, friskpresset citron og rom.

Jacobsen Velvet Ale

Perlende frisk ale uden bitterhed. Perfekt sommerøl fra mikrobryggeriet Jacobsen på Valby bakke.

Miller Genuine Draft

USAs koldfiltreret pilsner der med garanti hurtigt slukker tørsten.

Somersby

Den mest populære æblecider på markedet. Nyd den iskold.

OPTIONAL REFRESHMENT 40,-

We have selected four refreshments for a hot summer's day:

Summer ice tea

Our own, refreshing ice tea with ice-cold tea mixed with sugar, freshly squeezed lemon and rum.

Jacobsen Velvet Ale

Sparkling, fresh ale without bitterness. The perfect summer beer from the Jacobsen micro-brewery in Valby.

Miller Genuine Draft

USA's cold filtered lager which is guaranteed to quench your thirst.

Somersby

The most popular apple cider on the market. Enjoy it ice-cold.