

TAPAS

VÆLG DINE FAVORITTER FRA TAPASMENUEN. TRE STK. 99,- KR. ELLER 39,- KR. PR. STK.
PICK YOUR FAVOURITES FROM THE TAPAS MENU. PICK THREE FOR 99,- OR 39,- EACH

RØDBEDER **G** **V**

Rødbederulle med flødeost og agurk i mynteolie.
Beetroot roll with cream cheese and cucumber in mint oil.

FORÅRSRULLE

Forårsrulle med rejer. Hertil chilisaucé, mango og koriander.
Spring roll with shrimps. Served with chilli sauce, mango and coriander.

LAKSETATAR

Dildcroustun med røget laksetatar og pocheret vagtelæg.
Dill croustun with tartar of smoked salmon and poached quail egg.

SVAMPE **V**

Grillet flute med svampe og limecreme.
Grilled baguette with mushrooms and lime cream.

AUBERGINEKOMPOT **V**

Aubergine med tomatconcassé, hvidløg, persille og sprødt rugbrød.
Aubergine with tomato concassé, garlic, parsley and crisp rye bread.

KYLLING **G**

Kyllingevinger med tomat salsa.
Chicken wings with tomato salsa.



ALLE TAPAS OG FORRETTER SERVERES MED FRISK BRØD OG
ØKOLOGISK DANSK SMØR FRA NATURMÆLK MED SALTFLAGER
ALL TAPAS AND APPETIZERS ARE SERVED WITH FRESH BREAD AND
ORGANIC DANISH BUTTER FROM NATURMÆLK WITH SALT FLAKES

APPETIZERS FORRETTER

TORSK **G**

Kold bagt torsk med sprøde salater og bagt rødbede. 72,-
Cold, baked cod with crisp salads and baked beetroot.

SKAGENSKINKE **L G**

Røget skinke fra slagter Munch. Hertil æbler og bagte rodfrugter. 88,-
Smoked ham from the famous butcher in Skagen. Served with apples and baked root vegetables.

LIGHT MEALS LETTE MÅLTIDER

CAESAR SALAT **V**

Klassisk Caesar salat med romainesalat, Caesar dressing, sprøde brødcroutoner og friskhøvet parmesan. 85,-
Classic Caesar salad with romaine lettuce, Caesar dressing, crispy bread croutons and fresh Parmesan flakes.

Tilføj kylling / Add chicken 35,-

Tilføj økologisk laks / Add organic salmon 60,-

Tilføj bacon / Add bacon 15,-

SUPPE

Spørg tjeneren om ugens suppe. 69,-

Please ask your waiter about the soup of the week.

HEALTH DET SUNDE VALG

PASTA

Økologisk fettuccine vendt med spinat, svampe og løg i en let creme. Serveret med hasselnødder og æbler. 119,-
Organic fettuccine tossed in spinach, mushrooms and onions in a light cream. Served with hazelnuts and apples.

Tilføj kyllingebryst / Add chicken breast 50,-

Tilføj økologisk laks / Add organic salmon 60,-

Tilføj bacon / Add bacon 15,-



DANSK KYLLINGEBRYST

Ølmarineret, dansk kyllingebryst med salat af ris, hvedekerner og tørrede bær, hertil yoghurtcreme. 169,-
Beer-marinated breast of Danish chicken with a salad of rice, wheat kernels and dried berries. Served with a light yoghurt cream.



DANSK KYLLINGEBRYST

Retten er udviklet af Sven Jørgensen fra Scandic Sønderborg. Retten opnåede 2. pladsen ved årets Scandic kokkekonkurrence.

BREAST OF DANISH CHICKEN

This dish is created by Sven Jørgensen from Scandic Sønderborg. The dish obtained a second place at Scandic's competition for chefs this year.

ENERGIROCENTER VISER ENERGIFORDELINGEN

I VORES KOST

Den energi, vi får fra maden, kommer fra fedt, kulhydrat, protein og alkohol. Energirocenterne benyttes til at vurdere energifordelingen i en ret, og om retten lever op til anbefalingerne. 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 den samlede energi.

ENERGY RATIOS SHOW THE ALLOCATION OF ENERGY IN OUR FOOD

The energy we get from food comes from fat, carbohydrates, protein and alcohol. The energy ratios serve to assess the allocation of energy factors in a dish and to see if it complies with the recommendations. 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 total energy.



MAIN DISHES

HOVEDRETTER

TIL ALLE RETTER KAN DU VÆLGE EN LILLE GRØN SALAT TIL 29,- OG/ELLER
FRISKBAGT BRØD MED ØKOLOGISK DANSK SMØR FRA NATURMÆLK OG SALTFLAGER TIL 15,-
WITH YOUR DISH YOU CAN CHOOSE A GREEN SALAD FOR 29.- AND/OR FRESH BREAD
WITH ORGANIC DANISH BUTTER FROM NATURMÆLK AND SALT FLAKES FOR 15,-

SVINEMØRDRAD **G**

Medaljon af dansk svinemørbrad med sæsonens friske grøntsager og en let svampesauce. 179,-
Medallion of Danish pork served with fresh, seasonal vegetables and a light mushroom sauce.

LAM

Lammekrone med sprød skorpe af urter. Hertil årstidens grønt, creme af skorzonerødder og lammesky. 218,-
Crown roast of lamb with a crust of herbs. Served with seasonal vegetables, cream of scalcifies and lamb gravy.

WIENERSCHNITZEL

Paneret ungvæg med kapers og peberrod. Hertil pommes sautéés, kalvesky og fine ærter. 189,-
Breaded escalope of veal with capers and horseradish. Served with sautéed potatoes, veal gravy and small peas.

OKSEFILET 200 G **L G**

Steak af oksefilet med årstidens grøntsager. Vælg mellem letristede kartofler vendt med nødder og saltflager eller pommes frites. 198,-
Fillet steak with seasonal vegetables. Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

OKSEMØRBRAD 200 G **L G**

Steak af oksemørbrad med årstidens grøntsager. Vælg mellem letristede kartofler vendt med nødder og saltflager eller pommes frites. 245,-
Fillet steak with seasonal vegetables. Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

Bearnaise / Bearnaise 20,-
Peber sauce / Pepper sauce 20,-
Kryddersmør / Savoury butter 20,-

BURGER

Dansk oksekød fra grill med spæd salat og tomatsalsa i økologisk focciabolle. Hertil pommes frites og chilimayonnaise. 134,-
Danish beef from the grill with baby leaves of lettuce and tomato salsa in an organic focaccia. Served with chips and chilli mayonnaise.

Bacon 10,-

Hjemmelavet ketchup / Homemade ketchup 10,-

Cheddar 10,-

Jalapenos 10,-

DAGENS MENU / MENU OF THE DAY

Hver mandag til torsdag finder kokkene på noget nyt. Spørg tjeneren om dagens menu. Forret og hovedret 189,- eller bare hovedret 139,-
Every day from Monday to Thursday the chefs invent a new dish. Please ask your waiter about today's menu. Appetizer and main course 189,-. Main course 139,-.



CLIMATE

EN KLIMAVENLIG TANKE

RØDTUNGE

Pocheret rødtungefilet med æbler og pastinakker i honning. Hertil persillepesto og krydderurtesalat. 188,-

Poached lemon sole with apples and parsnips in honey. Served with parsley pesto and herb salad.

KLIMAAFTRYK / FOOTPRINT 

RÅVARENS CO2 UDSLIP / CO2 EMISSION FROM THE RAW INGREDIENTS

0,94 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

Det, vi spiser, har indflydelse på miljøet. Omkring 30% af verdens CO₂ udledning stammer fra fødevarerproduktionen, hvoraf landbrugets produktion af mad og drikkevarer tegner sig for over 2/3 af klimabelastningen. Dyr belaster mere end planter, derfor bør vi vælge mere grønt – gerne lokalt og økologisk, hvis vi vil tage hensyn til miljøet. Det behøver ikke betyde nedsat livskvalitet, men at vi spiser med omtanke.

Se flere klimatips på www.scandichotels.dk/klimamad.

CLIMATE AND FOOD

What we eat affects the climate. Food production is responsible for about 30 % of the global CO₂ emissions and agricultural production of food and beverages generates 2/3 of the climate load. Since the impact from animals is heavier than from plants, we should eat more vegetables – preferably local and organic – to protect the climate. This does not necessarily entail reduced life quality but show that we eat consciously. Find more climate friendly tips at www.scandichotels.com/climatefood.

MENU

VÆLG TO RETTER TIL 260,- / VÆLG TRE RETTER TIL 305,- / PICK TWO COURSES FOR 260,- / PICK THREE COURSES FOR 305,-
VINMENU 3 GLAS 149,- / 2 GLAS 99,- / WINE MENU 3 GLASSES 149,- / 2 GLASSES 99,-

TORSK **G**

Kold bagt torsk med sprøde salater og bagt rødbede.

Cold, baked cod with crisp salads and baked beetroot.

OKSEFILET 200 G **L G**

Steak af oksefilet med sæsonens grøntsager. Vælg mellem letristede kartofler vendt med nødder og saltflager eller pommes frites.

Fillet steak with seasonal vegetables. Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

VARIATIONER AF IS **G**

Tre slags is serveret med sæsonens friske frugter og coulis.

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

DESSERTS

DET SØDE KØKKEN

PÆRE

Kanelkogt pære med hvid chokolademousse og syltede tranebær. 68,-
Pear poached in cinnamon with white chocolate mousse and preserved cowberries.

VARIATIONER AF IS **G**

Tre slags is serveret med sæsonens friske frugter og coulis. 52,-
Three kinds of ice-cream, served with fresh fruit and coulis.

PETIT FOURS

To stykker. 29,-
Two pieces.

OST / CHEESE

OSTETALLERKEN **G**

Tre slags oste fra Norden. 85,-
Three kinds of Nordic cheeses.



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

L Lactose free **G** Gluten free **V** Vegetarian



Scandic
Stay smarter