

## Forretter

### SOMMERRISOTTO - 85/135

Asperges, porre, spinat, fennikel, friske krydderurter og sprøde mandler (L\*)(G\*)

### FORÅRSRULLER MED KYLLING - 105

Med tang- og kålsalat og ananas-habanero sauce (G)

### ØKOLOGISKE BLÅMUSLINGER - 135

Dampet med tom yam, kokosmælk, sake, jalapeños, forårsløg, lime, koriander og grillet surdejsbrød på siden (G\*)

### LYNSTEGT ØKOLOGISK OKSEMØRBRAD - 145

Tyndskåret oksemørbrad med rød chili, hjertesalat og kinakål, forårsløg, radise, mynte og koriander, vendt i en lime-vinaigrette og toppet med cashewnødder (G\*)(N\*)

### LAKSETATAR - 125

Frisk og koldrøget laks serveret på spinatvaffel med avocado, radise, tomater, spirer, syltede løg og krydderurtdressing (G)(L\*)

### HUMMER HOTDOG - 185

Plukket hummer vendt i Boathouse-dressing. Serveret i briochebolle med salat, syltede løg, radise, purløg og habanero-hot-sauce på siden. (G)(L)

### SPRØDE REJER - 105

De lækreste friterede rejer med masser af chilimayo og sød chilisauce (G)

### BBQ GLASERET TOFU - 90

Salat af avocado, friske urter, grillede søde kartofler, kål- og hjertesalat - VEGANSK

### GRILLEDE TIGERREJER - 125

Avocado, asperges, basilikum, forårsløg, salsa-rojo og grillet surdejsbrød (G\*)

### HELLEFLYNDER SASHIMI - 100

Peberfrugt, mango-habanero sauce, koriander, forårsløg og sprød quinoa

### TUN SASHIMI - 100

Avocado, Boathouse-teriyaki, lime, baby koriander, kimchi og sesamfrø

### GRILLET JOMFRUHUMMER - 185

Yuzu-miso smør og grillet surdejsbrød (L)(G\*)

## Burger

### OKSEBURGER - 185

Økologisk hakkekød og grillet bacon, i briochebolle med Vesterhavsost, tomat, hjertesalat, friske rødløg, rødløgsmarmelade og harissamayo. Serveret med økologiske fritter, ketchup og harissamayo (L)(G)

### VEGETAR BURGER - 165

Bøf lavet på økologiske søde kartofler med avocado, vegansk ost, rødløg, tomater, jalapeños, rødløgsmarmelade og hjertesalat. Vælg mellem "Vegansk brioche bolle" eller pakket i salat - samt fritter og ketchup eller friske grøntsager og sylt. Begge serveret med senneps-miso dressing (G) - VEGANSK

Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer mediumstegt. Hvis du ønsker din bøf stegt well-done, kan du bestille dette.

## Pizza

### ØKOLOGISK BACON - 145

Hjemmelavet økologisk tomatsauce, økologisk buffalo mozzarella, bagte tomater, frisk oregano og crème fraîche (L)(G)

### ASPARGES - 145

Parmesan, økologisk buffalo mozzarella, pesto og jalapeños (L)(G)

### CALIFORNIA - 145

Hjemmelavet økologisk tomatsauce, Vesterhavsost, mozzarella, avocado, tomater, spinat og syltet rødkål (L)(G)

### HELTROGN - 165

Økologisk Vesterhavsost, kartofler, forårsløg, citron-syltede rødløg, crème fraîche og havekørvel (L)(G)

# BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

## Grillen

### GRILLET SOMMERKÅL - 155

Ærtepuré, græskarkerne pesto, krydderurtesalat og toppet med sprøde cashewnødder (N\*)

### GRILLET KYLLINGEBRYST - 165

Kylling fra Hopballe Mølle, glaseret med en jalapeño-ananas BBQ-sauce

### GRILLET 1/2 ELLER 1/4 HUMMER - 185/325

Frisklavet salsa verde, citron og grillet surdejsbrød

### GRILLET HELLEFLYNDER - 185

Marineret i citrongræs, limeblade, galangal og lime, serveret med en varm tomatillo-chili salsa og koriander

### GRILLET LAMME CULOTTE - 185

Grøn peberfrugt- og chilirelish

### RIB-EYE 300 GRAM - 195

Grillet som du kan lide den!

## Saucer

### Béarnaisesauce (L) - 30

Harissamayo - 25

Chilimayo - 25

Sød chilisauce - 20

Økologisk ketchup - 15

Salsa verde - 25

## Tilbehør

45 pr. stk.

### NYE KARTOFLER

Citronyoghurt, forårsløg og friterede kapers (L\*)

### ØKOLOGISKE FRITTER

### CÆSARSALAT

Hjertesalat og rødkål, vendt i cæsardressing, toppet med parmesanost og croutoner (G\*)(L)

### BURRATA

Økologisk dansk burrata, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, basilikum og sprøde hasselnødder (L)(G\*)(N\*)

### RÅ ØKOLOGISKE GRØNTSAGER

Græskarkerne pesto og mango-jalapeño sauce (L)

### ASPARGES

Friske krydderurter, salat og sommerkål vendt i miso yoghurt og toppet med sprødt rugbrød (L)(G\*)

### GRØN SALAT

Mix af sæsonens salater, kål og krydderurter, vendt i en citron-vinaigrette og toppet med græskarkerner

## Chefs choice

375

Skal bestilles af hele bordet

### Forret

#### GRILLEDE TIGERREJER

Avocado, asperges, basilikum, forårsløg, salsa-rojo og grillet surdejsbrød

### Mellemret

#### SOMMERRISOTTO

Asperges, porre, spinat, fennikel, friske krydderurter og sprøde mandler (L\*)(G\*)

### Hovedret

#### GRILLET KYLLINGEBRYST

Kylling fra Hopballe Mølle, glaseret med jalapeño-ananas BBQ-sauce

### NYE KARTOFLER

Citronyoghurt, forårsløg og friterede kapers (L\*)

### CÆSARSALAT

Hjertesalat og rødkål, vendt i cæsardressing, toppet med parmesanost og croutoner (G\*)(L)

### Dessert

#### JORDBÆR HAVREBAR

Miso-karamel sauce og vaniljeis (G)(L\*)

Uden dessert 335

## Salat

### KYLLINGESALAT - 165

Kylling fra Hopballe Mølle med hjertesalat og rødkål, vendt i en cæsardressing, toppet med parmesan og croutoner (L)(G\*)

### ØKOLOGISK BURRATA - 145

Dansk økologisk burrata, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, basilikum og sprøde hasselnødder (N\*)(L)(G\*)

### BOATHOUSE POKÉ - 145

Rå fisk, sushi-ris, avocado, hjertesalat, hjemmelavet kimchi, edamame bønner, tang, spirer, agurk, forårsløg, jalapeños, Boathouse-teriyaki og cashewnødder (N\*)(G\*)(L\*)  
Vælg mellem: Mango-jalapeño sauce eller sennep-miso dressing

## Sushi

### SPICY TUN - 135

Avocado, chilimayo, agurk, forårsløg og seven spices

### HUMMER - 155

Plukket og vendt i Boathouse-dressing, agurk, purløg og jalapeño (L)

### HELLEFLYNDER - 135

Avocado, agurk, havekørvel, mango-habanero sauce

### SPRØDE REJER - 140

Avocado, agurk, forårsløg, chilimayo, unagi sauce (G)

### ASPARGES - 130

Avocado, mango, agurk, purløg, wasabi sesamfrø og hjemmelavet kimchi

## Dessert

### BOATHOUSE MESS

2 til 8 personer - 75 pr. person - Klart noget der skal deles!  
Is, vaffer, chokoladesauce, bærcoulis, sorbet og karamelsauce (L)(G\*)(N\*)

### CITRUS CHEESECAKE - 85

Grillet rabarberkompot, karamelliserede nødder og kerner (L)(N\*)

### JORDBÆR HAVREBAR - 85

Miso-karamel sauce og vaniljeis (G)(L\*)