

BOATHOUSE

MENU 1

375*

Forret

GRILLEDE TIGERREJER

*med avocado, asparges, basilikum, forårsløg,
salsa-rojo og grillet surdejsbrød (G*)*

Mellemret

SOMMERRISOTTO

Asparges, 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)*

**335 uden dessert*

BOATHOUSE

MENU 2 - til deling 435

FORRET

GRILLEDE TIGERREJER

*Asparges, avokado, basilikum, forårsløg,
salsa-rojo og surdejsbrød (G*)*

TUN SASHIMI

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

ASPARGES SUSHIRULLE

*Mango, avokado, agurk, purløg, wasabi sesamfrø
og hjemmelavet kimchi*

HOVEDRET

GRILLET RIB-EYE 300 gram

ØKOLOGISKE FRITTER

CÆSARSALAT

*Med hjertesalat og rødkål, vendt i cæsardressing,
toppet med parmesanost og croutoner (G*)(L)*

RÅ ØKOLOGISKE GRØNTSAGER

Græskarkerne pesto og mango-jalapeño sauce (L)

BÉARNAISESAUCE (L)

DESSERT

BOATHOUSE MESS

*Is, vafler, chokoladesauce,
bær coulis, sorbet og karamelsauce (L)(G*)(N*)*

BOATHOUSE

MENU 3 - til deling 495

FORRET

LAKSETATAR

Frisk og koldrøget laks serveret på spinatvaffel med avokado, radiser, tomater, spirer, syltede løg og krydderurtdressing. (G)(L)*

SPRØDE REJER

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

MELLEMRÉT

SPICY TUN SUSHIRULLE

Avokado, chilimayo, agurk, forårsløg og seven spices

FORÅRSRULLER MED KYLLING

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

LYNSTEGT ØKOLOGISK OKSEMØRBRAD

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

HOVEDRET

GRILLET RIB-EYE & LAMMECULOTTE

NYE KARTOFLER

Citronyoghurt, forårsløg og friterede kapers (L)*

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*)*

BÉARNAISE (L) - PEBERFRUGT-CHILI RELISH

DESSERT

JORDBÆR HAVREBAR

Miso-karamelsauce og vaniljeis (G)(L)*