

Forretter

KANTAREL RISOTTO - 90/140

Svampe, porre, parmesan, palmekål, spinat, krydderurter og sprøde mandler (L)(G*)(N*)

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, chili 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

Avokado, forårsløg, koriander, kål, hjertesalat, cashewnødder og sesamfrø – VEGANSK (N*)

GRILLEDE TIGERREJER - 125

Salsa rojo, butternet squash puree, koriander, græskarkerner og grillet brød (L*)(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)

VEGANER BURGER - 165

Bøf lavet på svampe, løg & fava bønner med avocado, vegansk ost, rødløg, tomater, jalapeños, rødløgsmarmelade og hjertesalat. Serveret i vegansk brioche bolle med økologiske fritter, ketchup og sennep-miso dressing (G)

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)

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 Rokkedahl, glaseret med en jalapeño-ananas BBQ-sauce

GRILLET ½ ELLER ¼ HUMMER - 185/350

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.

KARTOFLER

Citronyoghurt, forårsløg og friterede kapers (L*)

ØKOLOGISKE FRITTER

CÆSARSALAT

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

BURRATA

Dansk økologisk burrata, quinoa, hjertesalat, rødkål, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, basilikum, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N*)(L)(G*)

GRILLET MAJS

Nduja, fetaost, lime, koriander, forårsløg and Togarashi (L)

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

Salsa rojo, butternet squash puree, koriander, græskarkerner og grillet brød (L*)(G*)

Mellemret KANTAREL RISOTTO

Svampe, porre, parmesan, palmekål, spinat, krydderurter og sprøde mandler (L)(G*)(N*)

Hovedret GRILLET KYLLINGEBRYST

Kylling fra Rokkedahl, glaseret med jalapeño-ananas BBQ-sauce

KARTOFLER

Citronyoghurt, forårsløg og friterede kapers (L*)

CÆSARSALAT

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

Dessert JORDBÆR

Marineret i citrusurter, serveret med vaniljeis og sprød hvid chokolade (L*)

Uden dessert 335

Salat

KYLLINGESALAT - 165

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

ØKOLOGISK BURRATA - 145

Dansk økologisk burrata, quinoa, hjertesalat, rødkål, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, basilikum, chili & hvidløgs olie 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)

SPRØDE REJER - 140

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

Dessert

BOATHOUSE MESS

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

CITRUS CHEESECAKE - 85

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

JORDBÆR - 85

Marineret i citrusurter, serveret med vaniljeis og sprød hvid chokolade (L*)

Starters

CHANTARELLE RISOTTO - 90/140

Mushrooms, leek, parmesan, black kale, spinach, fresh herbs and crispy almonds (L)(G*)(N*)

CHICKEN SPRING ROLLS - 105

Seaweed and cabbage salad and pineapple-habanero sauce (G)

ORGANIC BLUE MUSSELS - 135

Steamed with tom yam, coconut milk, sake, jalapeños, spring onions, lime, coriander and grilled sourdough bread on the side (G*)

SEARED ORGANIC TENDERLOIN - 145

Thinly sliced beef, red chili, heart salad and Chinese cabbage, spring onions, radish, mint and coriander, dressed in lime vinaigrette and topped with cashew nuts (N*)(G*)

SALMON TARTARE - 125

Fresh and cold smoked salmon served on spinach-waffle with avocado, radish, tomatoes, sprouts, pickled onions, chili and herb dressing (G)(L*)

LOBSTER HOTDOG - 185

Picked lobster tossed with Boathouse-dressing. Served in brioche roll with salad, pickled onions, radish, chives and habanero hot sauce on the side (G)(L)

CRISPY SHRIMPS - 105

The most delicious deep-fried shrimps with plenty of chili mayo and sweet chili sauce (G)

BBQ GLAZED TOFU - 90

Avocado, spring onions, coriander, cabbage, gem lettuce and cashew nuts and sesame seeds – VEGAN (N*)

GRILLED TIGER PRAWN - 125

Salsa rojo, butternut squash puree, coriander, pumpkinseeds and grilled bread (L*)(G*)

HALIBUT SASHIMI - 100

Bell pepper, mango-habanero sauce, coriander, spring onions and crispy quinoa

TUNA SASHIMI - 100

Avocado, Boathouse-teriyaki, lime, baby coriander, kimchi and sesame seeds

GRILLED NORWEIGIAN LOBSTER - 185

Yuzu-miso butter and grilled sourdough bread (L)(G*)

Burger

BEEF BURGER - 185

Organic beef and grilled bacon on brioche bun with Vesterhavs-cheese, tomato, gem lettuce, fresh red onion, red onion jam and harissa mayo, served with organic fries, ketchup and harissa mayo (L)(G)

VEGAN BURGER - 165

Patty made out of mushrooms, onions and fava beans, mustard-miso dressing, avocado, vegan cheese, red onions, tomatoes, jalapeño, red onion jam, gem lettuce, served in "vegan brioche bun" with organic fries, ketchup and mustard-miso dressing (G)

We basically serve our burgers roasted medium. If you want your burger well-done, you can order this.

Pizza

ORGANIC BACON - 145

Homemade organic tomato sauce, organic buffalo mozzarella, baked tomatoes, fresh oregano and crème fraîche (L)(G)

CALIFORNIA - 145

Homemade organic tomato sauce, Vesterhavs-cheese, mozzarella, avocado, tomatoes, spinach, pickled red cabbage (L)(G)

WHITEFISH ROE - 165

Organic Vesterhavs-cheese, potatoes, spring onions, lemon-pickled red onions, crème fraîche and chervil (L)(G)

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

The grill

GRILLED SUMMER CABBAGE - 155

Pea purée, pumpkin seed pesto, herb salad and topped with crispy cashew nuts (N*)

GRILLED CHICKEN BREAST - 165

Chicken from Rokkedahl, glazed with a jalapeño-pineapple BBQ-sauce

GRILLED 1/2 OR 1/1 LOBSTER - 185/350

Freshly made salsa verde, lemon and grilled sourdough bread

GRILLED HALIBUT - 185

Marinated in lemon grass, lime leaves, galangal and lime, served with a warm tomatillo salsa and coriander

GRILLED LAMB CULOTTE - 185

Green bell pepper-chili relish

RIB-EYE 300 GRAM - 195

Grilled as you like it

Sauces

Béarnaise sauce (L) - 30

Harissa mayo - 25

Chili mayo - 25

Sweet chili sauce - 20

Organic ketchup - 15

Salsa verde - 25

Sides

45 apiece

POTATOES

Lemon yoghurt, spring onions and fried capers (L*)

ORGANIC FRIES

CAESAR SALAD

Gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing, topped with parmesan and croutons (G*)(L)

BURRATA

Danish organic burrata, quinoa, gem lettuce, red cabbage, raw and grilled squash, tomatoes, spring onions, basil, chili & garlic oil and crispy hazelnuts (L)(G*)(N*)

GRILLED CORN

Nduja, feta cheese, lime, coriander, spring onions and Togarashi (L)

GREEN SALAD

Mix of seasonal salad, cabbage and herbs tossed in a lemon vinaigrette and topped with pumpkin seeds

Chef's choice

375

To be ordered by the entire table

Starter

GRILLED TIGER PRAWN

Salsa rojo, butternut squash puree, coriander, pumpkinseeds and grilled bread (L*)(G*)

Middle course

CHANTARELLE RISOTTO

Mushrooms, leek, parmesan, black kale, spinach, fresh herbs and crispy almonds (L)(G*)(N*)

Main course

GRILLED CHICKEN BREAST

Chicken from Rokkedahl, glazed with jalapeño-pineapple BBQ sauce

POTATOES

Lemon yoghurt, spring onions and fried capers (L*)

CAESAR SALAD

Gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing, topped with parmesan and croutons (G*)(L)

Dessert

STRAWBERRY

Marinated in lemon herbs, served with vanilla ice cream and crispy white chocolate (L*)

Without dessert 335

Salad

CHICKEN SALAD - 165

Chicken from Rokkadahl with gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing and topped with parmesan and croutons (L)(G*)

BURRATA - 145

Danish organic burrata, quinoa, gem lettuce, red cabbage, raw and grilled squash, tomatoes, spring onions, basil, chili & garlic oil and crispy hazelnuts (L)(G*)(N*)

BOATHOUSE POKÉ BOWL - 145

Raw fish, sushi rice, avocado, gem lettuce, homemade kimchi, edamame beans, seaweed, sprouts, cucumber, spring onions, jalapeños, Boathouse-teriyaki and cashew nuts (N*)(G*)(L*)
Choose between: Mango-jalapeño sauce or mustard-miso dressing

Sushi

SPICY TUNA - 135

Avocado, chili mayo, cucumber, spring onions, seven spices

LOBSTER - 155

Picked and dressed with Boathouse-dressing, cucumber, chives and jalapeño (L)

CRISPY SHRIMPS - 140

Avocado, cucumber, spring onions, chili mayo, unagi sauce (G)

Dessert

BOATHOUSE MESS

2 to 8 persons - 75 per person - Definitely something to share!
Ice cream, waffles, chocolate sauce, berry coulis, sorbet and caramel sauce (L)(G*)(N*)

CITRUS CHEESECAKE - 85

Grilled rhubarb compote, caramelized nuts and seeds (L)(N*)

STRAWBERRY - 85

Marinated in lemon herbs, served with vanilla ice cream and crispy white chocolate (L*)