

Forretter

KANTAREL RISOTTO - 90/140

Svampe, 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*)

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 SPIDSKÅL - 155

Ærtepuré, græskarkerne pesto, friske krydderurter og toppet med sprøde cashewnødder (N*)

GRILLET KYLLINGEBRYST - 165

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

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) - 25

Harissamayo - 20

Chilimayo - 20

Sød chilisauce - 20

Økologisk ketchup - 10

Salsa verde - 20

Tilbehør

45 pr. stk.

KARTOFLER

Nduja, salatløg og persille (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*)

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

Hovedret
GRILLET KYLLINGEBRYST
Kylling fra Rokkedahl, glaseret med jalapeño-ananas BBQ-sauce

KARTOFLER
Nduja, salatløg og persille (L*)

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

Dessert
HVID CHOKOLADEMOUSSE
Æblekompot, basilikum og salte mandler (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*)

HVID CHOKOLADEMOUSSE - 85
Æblekompot, basilikum og saltede mandler (L)

KIRSEBÆRTÆRTE - 85
Amarene kirsebær, coulis og vaniljeis (L)(G)