

BOATHOUSE

CALIFORNIA

Forretter

SPICY ASIATISK GRÆSKARSUPPE - 85/115
Med ristet græskar og græskarkerner
og økologisk surdejsbrød

CRAB CAKES - 110
Med spicy sweet and sour sauce og tangsalat
med hjertesalat, gulerødder, spidskål, bønnespirer,
chili, koriander, persille, cashewnødder
og grillet lime (G)(N*)

SKIVER AF GRILLET ØKOLOGISK OKSEMØRBRAD - 130
Med grillet paprikasauce og salat på grillet majs,
hjertesalat, spidskål, gulerødder, jalapeños,
krydderurter og pistacienødder (L)

Burger

VEGETAR BURGER - 165
Bøf lavet på økologiske sorte bønner,
serveres på brioche bolle med røget Vesterhavsost,
tomat, rødløgsmarmelade, syltede jalapeños, avocado,
harissa mayo, hjertesalat, tomat og friske rødløg,
hertil økologiske fritter, ketchup og harissa mayo (L)(G)

OKSEBURGER - 185
Økologisk hakkekød og grillet bacon,
serveres på brioche bolle med Vesterhavsost,
tomat, hjertesalat, friske rødløg, rødløgsmarmelade
og harissa mayo,ertil økologiske fritter,
ketchup og harissa mayo (L)(G)

Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer mediumstegt.
Hvis du ønsker en gennemstegt hakkebøf, kan du bestille dette.

Pizza

BACON - 145
Med dansk økologisk bacon, grillet fennikel,
Vesterhavsost og bøffelmozzarella,
toppet med råmarineret fennikel,
syltede jalapeños og friske krydderurter (L)(G)

KANTAREL - 145
Med røget Vesterhavsost, kantareller,
krydderurter, spinat, chili, hvidløg
og cream cheese dressing (L)(G)

Salater

KYLLINGESALAT - 155
Grillet kyllingebryst fra Hopballe Mølle
med hjertesalat og rødkål, vendt i cæsar dressing,
toppet med parmesan og croutoner (L)(G)

Grillen

GRILLET SQUASH - 135
Serveret med grillet tomatillo salsa, koriander, forårsløg
og toppet med hasselnøddecrumble (N*)

GRILLET KYLLINGEBRYST FRA HOPBALLE MØLLE - 165
Glaceret med æble og jalapeño-BBQ sauce

MISOGLASERET HELLEFLYNDER - 185
Med frisklavet kaffir lime salsa
og miso dressing

RIB-EYE 300 gram - 195
Grillet som du vil have den

Saucer

Béarnaisesauce (L) - 25

Pebersauce (L) - 25

Harissamayo - 20

Chilimayo - 20

Sweet chilisauce - 20

Ketchup - 10

Tilbehør

45 pr. stk.

KARTOFLER
Med mynte-yoghurt dressing
og purløg (L*)

ØKO FRITTER

CÆSAR SALAT
Hjertesalat og rødkål vendt i cæsar dressing
og toppet med parmesan og croutoner (G*)

MAC 'N' CHEESE
Med gruyère, cheddar, parmesan, spinat, gulerødder
og toppet med mandel crumble og friske krydderurter (L)(G*)

Dessert

BOATHOUSE MESS
- 2 til 8 personer - 75 pr. person -
Absolut noget der skal deles,
med is, vafler, chokoladesauce,
bærcoulis, sorbet og karamelsauce (L)(G*)(N*)

LUN ÆBLETÆRTE - 85
Serveret med hvid chokoladecrème
og mandel crumble (G)(L)

Chefs choice

295

Skal bestilles af hele bordet

Forret
SPICY TUN
Med avocado, agurk, sweet chili, forårsløg og seven spices

SPICY ASIATISK GRÆSKARSUPPE
Med ristet græskar og græskarkerner.
Hertil økologisk surdejsbrød

TYNDSKÅRET LAKS
Med ponzusauce, baby koriander, radisser, forårsløg,
hvidløg og chiliolie, toppet med sprøde sesamfrø

Hovedret
GRILLET KYLLINGEBRYST FRA HOPBALLE MØLLE
Glaceret med æble og jalapeño-BBQ sauce

RISTEDE KARTOFLER
Med mynte-yoghurt dressing og purløg

CÆSAR SALAT
Med hjertesalat, rødkål, parmesan
og hjemmelavet cæsar dressing, toppet med croutoner

Dessert
LUN ÆBLETÆRTE
Serveret med hvid chokoladecrème og mandel crumble (G)(L)

Uden dessert 255

ASIA

Forretter

FORÅRSRULLER MED KYLLING - 85
Den lækreste kyllingefars med forårsløg og majs,
serveres med en mango-chili sauce (G)

SPRØDE REJER - 95
De lækreste friterede rejer, serveret med rigelig chilimayo
og sød chilisauce (G)

TYNDSKÅRET LYNSTEGT LAKS - 100
Med ponzusauce, baby koriander, radiser, forårsløg,
hvidløg, sesamfrø og chiliolie

PANDEKAGER - 105
Med andeconfit, sprødt skind, agurk, porre og hoisin sauce (G)

Sushi

KIMCHI RULLE - 125
Med avocado, agurk, hjertesalat, veganer kimchi mayo,
gulerødder og baby koriander

SPICY TUN - 135
Med avocado, agurk, sweet chili, forårsløg og seven spices

WASABIMARINERET LAKS - 135
Laksetatar på frisk og røget laks med avocado, agurk og daikon

SPRØDE REJER - 140
Med forårsløg, agurk, chilimayo, avocado og unagi sauce (G)