

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

CALIFORNIA

FORRETTER

STENBIDERROGN (G*-L*) · *DAGSPRIS
Serveret med rødløg, cremefraiche, citron & dild
Hertil grillet brød

JOMFRUHUMMER (G*-L*) · 165
Jomfruhummer med økologisk urtesmør serveret
med grillet økologisk surdejsbrød & citron

KOLDRØGET LAKS MED GRILLET FENNIKEL (G*-L*) · 110
Crudité med kinaradise & agurk - serveres på en cream cheese
dressing med skalotteløg. Hertil grillet surdejsbrød.

GRÆSKAR- KOKOSMÆLKSSUPPE (G*) · 85/120
Varm suppe med ristede & rå græskar, toppet med forårsløg,
ristet hvidløg, chili olie & hertil grillet brød

SVAMPERISOTTO (L-G*) · 105/165
Risotto m. smørstegte svampe, krydderurter, parmesanost & spinat.
Toppet med piment d'espelette crumble

GRILLET SØD KARTOFFEL (N*) · 95
Gedeost, karamelliserede nødder & frø, forårsløg,
granatæble, brøndkarse & grape



BURGER

OKSEBURGER (L-G) · 185
Økologisk hakkekød & grillet bacon.
Serveres på brioche bolle med Vesterhavssost,
tomat, salat & friske rødløg.
Til sidst toppet op med rødløgs marmelade &
Harissa mayo.
Dertil økologiske fritter, ketchup & Harissa mayo

VEGETAR BURGER (L-G) · 165
Bøf lavet på sorte bønner, røget vesterhavssost, tomat
& rødløgs marmelade, syltede jalapenos, avocado,
harissa mayo, hjertesalat, rødløg & tomat -
Dertil økologiske fritter, ketchup & Harissa mayo

PIZZA

BACON (L-G) · 145
Vores egen tomat sauce, bøffelmozzarella, bacon & svampe.
Toppet med friske krydderurter og chili

PIZZA BIANCO (L-G) · 145
Creme fraiche, mozzarella, friske figner, skalotteløg, hvidløg,
citron, rucola, grape, piment d'espelette & squash

KARTOFFEL & STENBIDERROGN (L-G) · 145
Vesterhavssost, kartoffelskiver med creme fraiche,
rødløg & purløg. Og lige inden servering,
de kolde stenbiderrogn & dild

PIZZA KØDBOLLE (L-G) · 145
Tomatsauce, mozzarella, parmesan, grillet artiskok, rødløg &
syltede jalapenos - toppet med friske urter



SALATER

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

CALI SALAT (L*) · 135
Hjertesalat, ristet græskar, forårsløg, avocado,
granatæble, pistacienødder, koriander, mynte, chili,
quinoa, grapefrugt & tahindressing

GRILLEN

RIB-EYE 300 GR. (L*) · 195
Grillet som du vil have den. Økologisk smør,
rørt med masser af krydderurter & chili

**GRILLET FLANKSTEAK &
KALVE SPIDSBRYST · 165**
Serveret med frisklavet chimichurry

KYLLINGEBRYST · 165
Kyllingebryst fra Rokkedahl marineret i Cali spice mix -
serveret med grillet ananas & tomat salsa

GRILLET LAMMERACK · 195
Serveret med frisklavet chimichurry og grillet lime

SAUCER

BERNAISE SAUCE (L) · 25

RØDVINSSAUCE · 25

HARISSA MAYO · 20

CHILI MAYO · 20

SWEET CHILI SAUCE · 20

CHIMICHURRY · 20

KETCHUP · 20

MAYO · 20

TILBEHØR

45 PR. STK

SALTBAGTE KARTOFFLER
Serveret på en Mojo rojo sauce

CÆSAR SALAT (G*)
Hjertesalat & rødkål, vendt i cæsardressing &
toppet med parmesan & croutoner

ØKO FRITTER

BROCCOLISALAT
Med gomadressing, forårsløg & sesamfrø

SPIDSKÅLS SALAT
Rucola, persille, granatæblekerner - vendt i
balsamico vinaigrette & toppet med ristede frø

GRILLET BLOMKÅL (L*)
Serveret med beluga linser, frisk æble,
spinat, rå blomkål & kimchii yoghurt

CALI SALAT (L*)
Hjertesalat, ristet græskar, forårsløg, avocado,
granatæble, pistacienødder, koriander, mynte,
chili, quinoa, grapefrugt & tahindressing

DESSERT

BOATHOUSE MESS (L-G*-N*)
(2 til 8 personer 75 pr. person)
Absolut noget der skal deles.

Is, vafler, chokoladesauce, bærcoulis, sorbet & karamelsauce

LUN ÆBLETÆRTE (L-G) · 85
Med hjemmelavet vaniljeis, miso-karamelsauce &
mandelkrymmel

HVID CHOKOLADE & KOKOS PANNA COTTA (L) · 65
Serveret med en syrlig Hibiscus coulis & friske hindbær

L=Laktose G=Gluten N=Nødder // * = muligt at fravælge Gluten og Laktose
For info om andre allergener, spørg venligst personalet.

CHEF'S CHOICE

345*

Skal bestilles af hele bordet

*Retterne serveres løbende

**FORRET
STENBIDERROGN (G*-L*)**

Serveret med rødløg, cremefraiche, citron & dild
Hertil grillet brød

GRÆSKAR -KOKOSMÆLKS SUPPE (G*)
Varm suppe m. ristede og rå græskar, forårsløg toppet med ristet
hvidløg & Chili olie & hertil grillet brød

SPRØDE REJER (G)
Friterede rejer - serveret med sød chili sauce & chili mayo

SPICY TUN MED AGURK
Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 Spices

**HOVEDRET
GRILLET FLANKSTEAK & KLAVESPIDSBRYST (L*)**
Serveret med frisklavet chimichurry

SALTBAGTE KARTOFFLER
Serveret på en Mojo rojo sauce

CÆSAR SALAT (G*)
Hjertesalat & rødkål, vendt i cæsardressing -
toppe med parmesan & croutoner

SPIDSKÅLS SALAT
Rucola, persille, granatæblekerner -
vendt i balsamico vinaigrette & toppet med ristede frø

**DESSERT
HVID CHOKOLADE & KOKOS PANNA COTTA (L)**
Serveret med en syrlig Hibiscus coulis & friske hindbær

* Ønsker man et fraval af desserten, koster menuen 295

ASIAN

FORRETTER

SPRØDE REJER (G) · 95
De lækreste friterede rejer med rigeligt
chili mayo & sød chili sauce

HOISIN GLASERET SVINEBRYST · 90
Serveret på grillet spidskål med en æblechutney

4 PANDEKAGER (G) · 95
Du får selv lov til at kombinere hvor meget
eller hvor lidt du vil have i.
Serveres med andeconfit, sprødt skind,
agurk, porre & hoisin sauce

FORÅRSRULLE MED KYLLING (G) · 85
Den lækreste kyllingefars med forårsløg & majs.
Til dyppelse serveres mango-chili dip

GYOZA 4 STK (G) · 100
Dampet & stegt dumpling med kylling, svinekød,
ingefær & sort eddikedip

GRILLEN

ANANASGLASERET LAKS · 155
Med jalapenos, lime, babykoriander, sesamfrø &
frisk ananas

TUN · 185
Tun bøf med soya, yuzu, shiso & syltet ingefær

SUSHI

SPICY TUN MED AGURK · 135
Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

WASABIMARINERET LAKS · 135
Laksetatar på frisk & røget laks -
avocado, agurk & daikon

SPRØDE REJER MED AGURK (G) · 140
Forårsløg chilimayo, avocado & Unagi sauce

SURF 'N' TURF (G) · 155
Sprøde rejer, agurk & teriyakimarineret okse