

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

SELSKABSMENUER

ALLE RETTER I DEN VALGTE MENU VIL BLIVE SERVERET FOR HELE SELSKABET

MENU 1

FORRET

RØGET LAKS (L-G*)

Røget laks med fennikel, æble, dild og sennep.
Hertil peberrodscremé & grillet surdejsbrød

GRILLET SQUASH (L-N)

Squash med grøn salsa. Kørvel, koriander
& chili samt feta, ristede mandler & græskarkerner

MELLEMRET

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

FORÅRSRULLE MED KYLLING (G*)

Den lækreste kyllingefars med forårsløg & majs.
Til dyppelse serveres mango-chili dip

SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

HOVEDRET

ANDEBRYST

Andebryst med confiteret lår.
Hertil honning/sichuan peber glace & chili

GRATINERET KARTOFLER (G*)

Økologisk vesterhavsost, fløde & brødkrummer

RØDKÅLSSALAT (N*)

Rødkålssalat med rucola, karamelliseret
hassel nødder, granatæble & balsamico

PORTVINSAUCE (L)

DESSERT

BOATHOUSE MESS (L-G)

Absolut noget der skal deles.
Is, vafler, chokoladesauce, bærcouli og sorbet

345 · PR. PERSON

MENU 2

FORRET

SPRØDE SPARE RIBS (G*)

Først friteret og derefter vendt i spicy thai dip. Serveres med friske forårsløg

SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

FORÅRSRULLE MED KYLLING (G)

Den lækreste kyllingefars med forårsløg & majs.
Til dyppelse serveres mango-chili dip

HOVEDRET

TERIYAKI GLASERET OKSEKØD

Sukkerærter & forårsløg

THE CHEF'S RICE

chili mayo, teriyaki, spring onion & sesame

GRØN SALAT

Med cashew nødder & chili

BROCCOLI

Med miso & sesam

DESSERT

BOATHOUSE MESS (L-G)

Absolut noget der skal deles.
Is, vafler, chokoladesauce, bærcouli og sorbet

395 · PR. PERSON

MENU 3

FORRET

SALT OG PEBER FRITERET BLÆKSPRUTTE (G)

Ti-armed ren lykke
Serveres med frisk chili, forårsløg & sød chili sauce

SVAMPE RISOTTO(L)

Svamperisotto med parmesanost, krydderurter, spinat og brødkrummer

HOVEDRET

RIB-EYE 300 GR. (L*)

Grillet som du vil have den. Økologisk smør,
rørt med masser af krydderurter & chili.
Grillede løgringe på toppen

ELLER

ØKO OKSEMØRBRAD 220 GR. (L*) · +30

Grillet som du vil have den. Økologisk smør,
rørt med masser af krydderurter & chili.
Grillede løgringe på toppen

TOMATSALAT

Økologiske tomater.
Frisk rødløg, basilikum & dressing

SALAT (L-G)

Mix af hjertesalat & rødkål
med vores egen Cæsardressing

ØKO FRITTER & BEARNAISE SAUCE

DESSERT

LAKRIDS PARFAIT (L)

Hvid Chokolade, marengs og syltede pære

445 · PR. PERSON

MENU 4

FORRET

GRÆSKARSUPPE (G*)

Græskarsuppe med stegt græskar, chili, purløg og grillet brød

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

GYOSA (G)

Hjemmelavet fra start til slut

Dampet og stegt hjemmelavet dej med kylling, svinekød, ingefær & sort eddike dip

MELLEMRET

SPRØDE SPARE RIBS (G*)

Først friteret og derefter vendt i spicy thai dip. Serveres med friske forårsløg

SURF 'N' TURF (G)

Sprøde rejer, agurk & teriyakimarineret okse

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD (L*)

Økologisk, velhængt & mager
Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili.
Grillede løgringe på toppen

TUN

Tun bôf med soya, yuzu, shiso & syltet ingefær

BROCCOLI

Med miso & sesam

SALAT (L-G)

Mix af hjertesalat & rødkål
med vores egen Cæsardressing

ØKO FRITTER & BEARNAISE SAUCE

DESSERT

LAKRIDS PARFAIT (L)

Hvid Chokolade, marengs og syltede pære

495 · PR. PERSON