

## Snacks

GRILLET SURDEJSBRØD - 15  
*Urteolie (G)*

HUMMUS - 45  
*Harissa, sprøde kikærter og tostada (G\*)*

MARINEREDE OLIVEN - 55

## Forretter

REJE RISOTTO - 135/175  
*Økologisk parmesan, chorizo, peberfrugt, spinat, porre, krydderurter og sprøde mandler (L)(G\*)(N\*)*

TUNTATAR - 145  
*Avokado, agurk, chili, teriyaki-mayo, hjertesalat, koriander, yuzu marinerede kinaradiser og Tostada (G\*)*

SPICY GRÆSKARSUPPE - 95/135  
*Bagt & syltet græskar, sprøde kikærter, chili olie, koriander og surdejsbrød (G)(V)*

CONFITERET ANDELÅR - 125  
*Pandekager, sprødt skind, gulerod, forårsløg, koriander, agurkesalsa og harissa (G\*)*

KOLDRØGET LAKS - 135  
*Grillet æble chutney, rødkål, hjertesalat, peberrod, karse og surdejsbrød (L\*)(G\*)*

BBQ GLASERET SVINEBRYST - 125  
*Agurk & løgrelis, sesamfrø, chili og lime (G\*)*

KALVECARPACCIO - 145  
*Syltede rødbeder, skalotteløgsdressing, sprød grønkål og kørvæl (L\*)*

CALIFORNIAN TOFU TACO - 95  
*Hjertesalat, avokado, Boathouse dressing, syltet rødkål, sprød quinoa, purløg, habanero hot-sauce og lime (V)*

## Pizza

ØKOLOGISK BACON - 155  
*Hjemmelavet økologisk tomatsauce, økologisk bøffelmozzarella, bagte tomater, frisk oregano og peberfrugt (L)(G)*

CHORIZO - 155  
*Tomatsauce, Vesterhavssost, bøffelmozzarella, avokado, peberfrugt, quinoa, rødløg, syltet rødkål og chilli (G)(L)*

SVAMPE - 155  
*Økologisk Vesterhavssost, bøffelmozzarella, spinat, skalotteløgsdressing og sprød boghvede (G)(L)*

## Saucer

Béarnaise sauce (L) - 30  
Chili Béarnaise sauce (L) - 30  
Harissamayo - 20  
Chimichurri - 25  
Chili sauce - 25  
Tomatillo salsa - 20  
Økologisk ketchup - 10

# BOATHOUSE

INSPIRED BY THE CALIFORNIA KITCHEN

## Burger

OKSEBURGER - 185  
*Økologisk oksekød og grillet bacon, i bröchebolle med økologisk ost, tomat, hjertesalat, friske rødløg, rødløgs-marmelade og harissamayo. Serveret med økologiske fritter, ketchup og harissamayo (L)(G)*

VEGANER BURGER - 175  
*Bøf lavet på svampe, løg & fava bønner med vegansk ost, rødløg, tomater, jalapeños, rødløgs-marmelade 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.

## Grillen

SPIDSKÅL - 155  
*Hummus, granatæble, dukkah og krydderurter (N\*)(V)*

KYLLINGEBRYST - 165  
*Fra Rokkedahl, serveret med jalapeño yoghurt (L\*)*

HELLEFLYNDER - 215  
*Marineret i saltet citron, serveret med en varm tomatillo salsa og koriander*

BEEF SHORT RIBS - 185  
*Barbecue sauce og chimichurri*

GRILLET SVINEBRYST - 175  
*Barbeque sauce og ananas-jalapeño salsa*

RIB-EYE 275 GRAM - 235  
*Grillet som du kan lide den!*

## Sides

GRATINEREDE KARTOFLER - 55  
*Grujere, brunet smør, hasselnødder, krydderurter og sprøde løg (G\*)(N\*)(L)*

ØKOLOGISKE FRITTER - 45

CÆSARSALAT - 45  
*Romainesalat, rødkål, caesardressing, økologisk parmesan og croutoner (G\*)(L\*)*

BURRATA - 55  
*Dansk økologisk burrata, quinoa, hjertesalat, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N\*)(L)(G\*)*

RØDKÅLSALAT - 45  
*Rucola, balsamico, valnødder, tørrede tranebær og persille (N\*)*

## Chef's Choice

250

Skal bestilles af hele bordet

### FORRETTER

SPICY GRÆSKARSUPPE  
*Bagt & syltet græskar, sprøde kikærter, chiliolie, koriander & surdejsbrød (G)(V)*

TUNTATAR  
*Avokado, agurk, chili, teriyaki-mayo, hjertesalat, koriander, yuzu marinerede kinaradiser og Tostada (G\*)*

KALVECARPACCIO  
*Syltede rødbeder, skalotteløgsdressing, sprød grønkål og kørvæl (L\*)*

### HOVEDRET

BEEF SHORT RIBS  
*Barbecue sauce og chimichurri*

GRATINEREDE KARTOFLER  
*Grujere, brunet smør, hasselnødder, krydderurter og sprøde løg (G\*)(N\*)(L)*

RØDKÅLSALAT  
*Rucola, balsamico, valnødder, tørrede tranebær og persille (N\*)*

### DESSERT + 50

VANILJEIS  
*Karamelsauce, æblekompot, chokoladesauce og bærcouilis (L\*)  
\*(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

## Salat

CAESARSALAT - 165  
*Valg mellem grillet kylling eller tigerrejer, med romainesalat, rødkål, caesardressing, økologisk parmesan og croutoner (L\*)(G\*)*

BURRATA - 155  
*Dansk økologisk burrata, quinoa, hjertesalat, rødkål, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N\*)(L)(G\*)*

POWER BOWL - 155  
*Rå fisk, perlebyg, avokado, hjertesalat, kimchi, tang, spirer, agurk, forårsløg, Jalapeños, Boathouse-teriyaki og cashewnødder (N\*)(G)(L\*)  
Vælg mellem: Ananas yoghurt dressing  
Eller sennep-miso dressing  
\*(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

## Dessert

BOATHOUSE MESS  
2 til 8 personer - 85 pr. person - Klart noget der skal deles!  
*Is, vaffer, chokoladesauce, bærcouilis, sorbet og karamelsauce (L)(G\*)(N\*)*

HVID CHOKOLADE MOUSSE - 85  
*Yoghurtis, æblekompot og crumble (L)(N\*)(G\*)*

IS ELLER SORBET - 35  
*Pr kugle*

(L) Laktose (G) Gluten (N) (Nødder) (V) VEGANSK  
Muligt at fravælge (\*)

For info om allergener, spørg venligst personalet.