

## Forretter

### SOMMER RISOTTO - 105/155

Asparges, ærter, økologisk parmesan, spinat, mascarpone, krydderurter og sprøde mandler (L)(G\*)(N\*)

### TUNTATAR - 145

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

### REJESALAT - 175

Dild og spinatvaffel, heltrogn, hjertesalat, spirer, syltet løg, cremefraiche og sprød quinoa (G)(L)

### ØKOLOGISKE BLÅMUSLINGER - 135

Grøn karry, kokosmælk, peberfrugt, fennikel, friske krydderurter og grillet brød (G\*)

### BOATHOUSE ANDE PANDEKAGER - 125

Confiteret andelår, sprødt skin, agurk, gulerødder, forårsløg og Hoisinsauce (G)

### LYNSTEGT LAKS - 125

Boathouse teriyaki, grapefrugt, pomelo, gulerødder, chili og sesamfrø (G\*)

### BBQ GLASERET SVINEBRYST - 105

Agurk & skalotteløg relish, chili, sesam frø, og lime (G)

### TIGERREJER - 125

Nduja-tomatsauce, purløg og økologisk surdejsbrød (G\*)

### GRILLET ØKOLOGISK SURDEJSBRØD - 95

Avokado, soja-syltet æg, tomat, rødløg, spirer, radiser, togarashi og forårsløg (G\*)

### CALIFORNIAN TOFU TACO - 95

Hjertesalat, avokado, Boathouse dressing, syltet rødkål, sprød quinoa, purløg, habanero hot-sauce og lime (VEGANISK)

## Burger

### OKSEBURGER - 185

Økologisk oksekød 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 - 175

Bøf lavet på svampe, løg & fava bønner med 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 - 155

Hjemmelavet økologisk tomatsauce, økologisk buffalo mozzarella, bagte tomater, frisk oregano og crème fraîche (L)(G)

### CALIFORNIA - 155

Hjemmelavet økologisk tomatsauce, Vesterhavsost, mozzarella, avokado, tomater, spinat og syltet rødkål (L)(G)

### HELTROGN - 165

Økologisk Vesterhavsost, kartofler, forårsløg, citron-syltede rødløg, crème fraîche og havekørvel (L)(G)

### ASPARGES - 155

Buffalo mozzarella, økologisk Vesterhavsost, forårsløg, purløg og syltede jalapeños (L)(G)

# BOATHOUSE

## CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

## Grillen

### SPIDSKÅL - 155

Hummus, granatæble, dukkah og krydderurter (N\*)

### KYLLINGEBRYST - 165

Fra Rokkedahl, serveret med Californisk BBQ-sauce

### HELLEFLYNDER - 215

Marineret i citrongræs, limeblade, galanga og lime, serveret med en varm tomatillo salsa og koriander

### LAMMEKRONE - 225

Marineret i timian, rosmarin og hvidløg, serveret med en mynte og jalapeno yoghurt. (L\*)

### RIB-EYE 275 GRAM - 235

Grillet som du kan lide den!

## Saucer

### Béarnaisesauce (L) - 25

### Harissamayo - 20

### Chilimayo - 20

### Tomatillo salsa - 20

### Økologisk ketchup - 10

## Tilbehør

45 pr. stk.

### ØKOLOGISKE NYE KARTOFLER

Saltet citrusdressing, purløg og sprødt rugbrød (L\*)(G\*)

### ØKOLOGISKE FRITTER

### CÆSARSALAT

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

### BURRATA

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

### ASPARGES & ÆRTEсалAT

Ærtepuré, spirer, kål og solsikkekerner (L\*)(N\*)

## Chef Choice

395

Skal bestilles af hele bordet

### Forret

#### REJESALAT

Dild og spinatvaffel, heltrogn, hjertesalat, spirer, syltet løg, creme fraiche, sprød quinoa og citron (G) (L)

### HOVEDRET

#### GRILLET KYLLINGEBRYST

Fra Rokkedahl, serveret med Californisk BBQ-sauce

#### ØKOLOGISKE NYE KARTOFLER

Saltet citrusdressing, purløg og sprødt rugbrød (L\*)(G\*)

#### ASPARGES & ÆRTEсалAT

Ærtepuré, spirer, kål og solsikkekerner (L\*)(N\*)

### Dessert

#### JORDBÆR

Lime curd, mascarpone og crumble (L)(N\*)(G\*)

\*\*\* Uden dessert 355,-

## Salat

### KYLLINGESALAT - 165

Kylling fra Rokkedahl med hjertesalat og rødkål, vendt i en cæsardressing, toppet med parmesan og croutoner (L)(G\*)

### ØKOLOGISK BURRATA - 155

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

### BOATHOUSE POKÉ - 155

Rå fisk, sushi-ris, avokado, hjertesalat, hjemmelavet kimchi, edamame bønner, tang, spirer, agurk, forårsløg, jalapeños, Boathouse-teriyaki og cashewnødder (N\*)(G\*)(L\*) Vælg mellem: Mango-jalapeno sauce eller sennep-miso dressing

## Sushi

### SPICY TUN - 135

Avokado, chilimayo, agurk, forårsløg og seven spices

### SPRØDE REJER - 145

Avokado, agurk, forårsløg, chilimayo og unagi sauce (G)

### AVOKADO & AGURK - 120

Flødeost, spinat, ingefær og citronsyltet løg og forårsløg

## Dessert

### BOATHOUSE MESS

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

### HVID CHOKOLADE MOUSSE - 85

Rabarber sorbet, kompot og saltede mandler (L)

### JORDBÆR - 95

Lime curd, mascarpone og crumble (L)(N\*)(G\*)

### IS ELLER SORBET - 35

Per kugle

(L) Laktose (G) Gluten (N) Nødder (\*) muligt at fravælge gluten og laktose. For info om allergener, spørg venligst personalet.