

SNACKS

SURDEJSBRØD Urteolie (G)	15
MIX NØDDER	45
MARINEREDE OLIVEN	45
HUMMUS Chilisaucе, sprøde kikærter og fladbrød (G)	65
FLADBRØD Auberginedip (G)(L)	65
FRITEREDE ØSTERS 3 STK. 135 / 6 STK. 245 Bloody Mary relish (G)	

FORRETTER

TOMATRISOTTO Parmesan, rødløg, spinat, mascarpone og sprøde mandler (L*)(G*)	135
REJESALAT Briochebolle, hjertesalat, radiser, syltede jalapeños, koriander og sprøde løg (L)(G*)	125
TUNTATAR Avokado, agurk, chili, teriyaki-mayo, hjertesalat, koriander, yuzu marinerede kinaradiser og Tostada (G*)	150
TIGERREJER Forårsløg, sellerisalsa, sprød quinoa og surdejsbrød (G*)	145
FORÅRSRULLER Oksekød, kylling, bønner, majs og peberfrugt, serveret med Spicy mango sauce (G)	130
KOLDRØGET LAKS Grillet æblechutney, radiser, hjertesalat, peberrod, karse og surdejsbrød (L*)(G*)	140
GRILLET BLÆKSPRUTTE Paprika mayonnaise, kartofler, rucola, tomat og chorizosalsa	135
KALVETATAR Avokado, agurk, skalotteløg, jalapenō, kapers, purløgsmayonnaise og krydderurter	155
CALIFORNIAN TOFU TACO Hjertesalat, avokado, Boathouse dressing, syltet rødkål, sprød quinoa, purløg, habanero hot-sauce og lime (V)	115

PIZZA

BACON Tomatsauce, bøffelmozzarella, bagte tomater, frisk oregano og peberfrugt (L)(G)	165
CHORIZO Tomatsauce, Vesterhavssost, bøffelmozzarella, avokado, peberfrugt, quinoa, rødløg, syltet rødkål og chilli (G)(L)	165
KANTAREL Vesterhavssost, rygeostcreme, majs, skalotteløg og salvie (G)(L)	165
TIGERREJER Bøffelmozzarella, røget vesterhavssost, avokado, hummerolie, solsikkerkernerpesto, porre, chili og krydderurter (L)(G)	185

SAUCER

BÉARNAISE SAUCE (L)	30
CHILI BÉARNAISE SAUCE (L)	30
TIMIAN-KYLLINGE JUS	25
HARISSAMAYO	25
CHIMICHURRI	25
CHILI SAUCE	25
HABANERO HOTSauce	15
KETCHUP	10

BOATHOUSE

INSPIRED BY THE CALIFORNIA KITCHEN

BURGER

OKSEBURGER Oksekød og grillet bacon, i briochebolle med ost, tomat, hjertesalat, friske rødløg, rødløgsmarmelade og harissamayo. Serveret med fritter, ketchup og harissamayo (L)(G)	195
VEGANER BURGER Bøf lavet på svampe, løg & fava bønner med vegansk ost, rødløg, tomater, rødløgsmarmelade og hjertesalat. Serveret i vegansk brioche bolle med fritter, ketchup og sennep-miso dressing (G)	185

Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer mediumstegt. Hvis du ønsker din bøf stegt well-done, kan du bestille dette.

GRILLEN

SPIDSKÅL Hummus, granatæble, dukkah og krydderurter (N*)(V)	175
KYLLINGEBRYST Urteolie	155
RØDTUNGE Salsa romesco (G*)(L*)	295
BEEF SHORT RIBS Barbecue sauce og chimichurri	195
GRILLET HUMMER - 1/2 ELLER HEL DAGSPRIS Tomatmayonnaise, kryddersmør og surdejsbrød (L*)(G*)	
RIB-EYE 275 gram Grillet som du kan lide den!	255
LAMMEKRONE Urteolie og citron	275

SIDES

KARTOFLER Løvtikkesmør (L*)	50
FRITTER	50
CÆSARSALAT Romainesalat, rødkål, caesardressing, parmesan og croutoner (G*)(L*)	55
BURRATA Burrata, quinoa, hjertesalat, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N*)(L)(G*)	65
KÅLSALAT Citrusdressing, grønne bønner, kirsebær, endive, radicchio og røget mandler (L*)(G*)	65

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

For info om allergener, spørg venligst personalet.

CHEF'S CHOICE

445

SKAL BESTILLES AF HELE BORDET

FORRETTER

HUMMUS
Chilisaucе, sprøde kikærter og fladbrød (G*)

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

REJESALAT
Briochebolle, hjertesalat, radiser, syltede jalapeños, koriander og sprøde løg (L)(G*)

HOVEDRET

GRILLET RIB-EYE – 275 gram

FRITTER, CÆSARSALAT OG BÉARNAISE SAUCE (G*)

DESSERT + 50

RABARBERTRIFLI
Mascarpone og crumble (L)(G*)

**(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

SALAT

CÆSARSALAT 175
Valg mellem grillet kylling eller tigerrejer, med romainesalat, rødkål, caesardressing, parmesan og croutoner (L*)(G*)

BURRATA 165
Burrata, quinoa, hjertesalat, rødkål, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N*)(L)(G*)

POWER BOWL 175
Rå fisk, perlebyg, avokado, hjertesalat, kimchi, tang, spirer, agurk, forårsløg, Jalapeños, cashewnødder, Boathouse-teriyaki og sennep-miso dressing(N*)(G)

**(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

DESSERT

BOATHOUSE MESS
2 til 8 personer - **95 pr. person** - Klart noget der skal deles!
Is, vafler, chokoladesauce, bærcoulis, sorbet og karamelsauce (L)(G*)(N*)

RABARBERTRIFLI 90
Mascarpone og crumble (L)(G*)

JORDBÆR 95
Kærnemælksis og crumble (L*)(G*)

CITRONTÆRTE 60
Italiensk marengs (L)(G)

IS ELLER SORBET 35
Pr kugle