

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, teryaki-mayo, hjertesalat, koriander, yuzu marinerede kinaradiser og Tostada (G)*

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

KONFITERET 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 & løgrelish, sesamfrø, chili og lime (G)*

KALVECARPACCIO - 145
Syltede rødbeder, skalotteløgsdressing, sprødt grønkål og kørvel (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)

HELTROGN - 165
Økologisk Vesterhavsost, kartofler, purløg, citron-syltede rødløg, crème fraîche og havekørvel (L)(G)

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

Saucer

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

BOATHOUSE

INSPIRED BY THE CALIFORNIA KITCHEN

Burger

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

VEGANER BURGER - 175
Bøflavet 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

ANDEBRYST OG RILLETES - 235
Barbeque sauce

GRILLET SVINEBRYST - 175
Barbeque sauce og ananas-jalapeño salsa

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

Sides

GRATINEREDE KARTOFLER - 55
Gruyère, 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, basilikum, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N)(L)(G*)*

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

Chef's Choice

395

Skal bestilles af hele bordet

FORRETTER

KOLDRØGET LAKS
Grillet æblechutney, rødkål, hjertesalat, peberrod, karse og surdejsbrød (L)(G*)*

BBQ GLASERET SVINEBRYST
Agurk & løg relish, sesamfrø, chili og lime (G)*

KALVECARPACCIO
Syltede rødbeder, skalotteløgsdressing, sprøde grønkål og kørvel (L)*

HOVEDRET

ANDEBRYST OG RILLETES
Barbeque sauce

GRATINEREDE KARTOFLER
Gruyère, brunet smør, hasselnødder, krydderurter og sprød løg (N)(L)(G*)*

RØDKÅLSSALAT
Rucola, balsamico vinaigrette, valnødder, tørrede tranebær og persille (N)*

DESSERT

RIS À LA MANDE
Mandelkrokant og kirsebærsauce (L)(N)*

*** Uden dessert 345,-

Salat

CÆSARSALAT - 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, basilikum, 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, bærcoulis, sorbet og karamelsauce (L)(G)(N*)*

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

RIS À LA MANDE - 85
Kirsebærsauce og mandelkrokant (L)(N)*

IS ELLER SORBET - 35
Pr kugle

(L) Laktose (G) Gluten (N) (Nødder) (V) VEGANSK
Muligt at fravælge (*)
For info om allergener, spørg venligst personalet.