

Forretter

SVAMPERISOTTO - 80/125

Økologisk parmesan, palmekål, spinat, krydderurter og sprøde mandler (L)(G*)(N*)

KALVETATAR - 125

Bagt & syltede rødbeder, gedeost, sennepsfrø, sprøde pinjekerner og skovsyre (G*)(L*)(N*)

SPICY ASIATISK GRÆSKARSUPPE - 115/85

Tom Yum, kokosmælk, græskarkerner, koriander, chili-hvidløgsolie og grillet brød – VEGANSK (G*)

BOATHOUSE ANDE PANDEKAGER - 115

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

VARMRØGET LAKS - 125

Grillet fennikel, æblekompot, spinat, dild, peberrods-yoghurts dressing og sprødt rugbrød (L*)(G*)

HOISINGLASERET SVINEBRYST - 105

Serveret i briochebolle med hjertesalat, chili, lime-syltede rødkål, mayonnaise og sesamfrø (L*)(G)

GRILLEDE TIGERREJER - 125

Salsa rojo, butternut squash puree, koriander, græskarkerner og grillet brød (L*)(G*)

BBQ GLASERET TOFU - 90

Avokado, forårsløg, koriander, kål, hjertesalat, cashewnødder og sesamfrø – VEGANSK (N*)

Burger

OKSEBURGER - 185

Økologisk hakkekød og grillet bacon, i briochebolle med Vesterhavssost, tomat, hjertesalat, friske rødløg, rødløgsmarmelade og harissamayo. Serveret med økologiske fritter, ketchup og harissamayo (L)(G)

VEGANER BURGER - 165

Bøf lavet på svampe, løg & fava bønner med avocado, 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 - 145

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

CALIFORNIA - 145

Hjemmelavet økologisk tomat sauce, Vesterhavssost, mozzarella, avocado, tomater, spinat og syltet rødkål (L)(G)

HELTROGN - 165

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

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

Grillen

GRILLET SPIDSKÅL - 155

Ærtepuré, græskarkerne pesto, friske krydderurter og toppet med sprøde cashewnødder (N*)

GRILLET KYLLINGEBRYST - 165

Kylling fra Rokkedahl, glaseret med en jalapeño-ananas BBQ-sauce

GRILLET HELLEFLYNDER - 185

Marineret i citrongræs, limeblade, galangal og lime, serveret med en varm tomatillo-chili salsa og koriander

ANDEBRYST - 195

Barbeque sauce, andekroket og grillet citron (G*)(L*)

RIB-EYE 300 GRAM - 215

Grillet som du kan lide den!

Saucer

Béarnaisesauce (L) - 25

Harissamayo - 20

Chilimayo - 20

Sød chilisauce - 20

Økologisk ketchup - 10

Tilbehør

45 pr. stk.

KARTOFLER

Nduja, salatløg og persille (L*)

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*)

RØDKÅLSSALT

Senneps-miso dressing, rucola, friske krydderurter og sprøde valnødder (N*)

Christmas Boathouse

495

Skal bestilles af hele bordet

Forret

VARMRØGET LAKS

Grillet fennikel, æblekompot, spinat, dild, peberrods-yoghurts dressing og sprødt rugbrød (L*)(G*)

GRILLEDE TIGERREJER

Salsa rojo, butternut squash puree, koriander, græskarkerner og grillet brød (L*)(G*)

Mellemretter

KALVETATAR

Bagt & syltede rødbeder, gedeost, sennepsfrø, sprøde pinjekerner og skovsyre (N*)(G*)(L*)

HOISINGLASERET SVINEBRYST

Serveret i briochebolle med hjertesalat, chili, lime-syltede rødkål, mayonnaise og sesamfrø (L*)(G*)

Hovedret

ANDEBRYST

Barbeque sauce, andekroket og grillet citron (G*)

RISTEDE KARTOFLER

Nduja, salatløg og persille (L*)

RØDKÅLSSALT

Senneps-miso dressing, rucola, friske krydderurter og sprøde valnødder (N*)

Dessert

RIS À LA MANDE

Kirsebærsauce og mandel krokant (L)

Salat

KYLLINGESALAT - 165

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

ØKOLOGISK BURRATA - 145

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

BOATHOUSE POKÉ - 145

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

Sushi

SPICY TUN - 135

Avocado, chilimayo, agurk, forårsløg og seven spices

SPRØDE REJER - 140

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

Dessert

BOATHOUSE MESS

2 til 8 personer - 75 pr. person - Klart noget der skal deles!
Is, vaffer, chokoladesauce, bærcoulis, sorbet og karamelsauce (L)(G*)(N*)

RIS À LA MANDE - 75

Kirsebærsauce og mandel krokant (L)

KIRSEBÆRTÆRTE - 85

Amarena kirsebær, coulis og vaniljeis (L)(G)