



## Forretter

### KANTAREL RISOTTO - 90/140

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

### FORÅRSRULLER MED KYLLING - 105

Med tang- og kålsalat og ananas-habanero sauce (G)

### ØKOLOGISKE BLÅMUSLINGER - 135

Dampet med tom yam, kokosmælk, sake, jalapeños, forårsløg, lime, koriander og grillet surdejsbrød på siden (G\*)

### LYNSTEGT ØKOLOGISK OKSEMØRBRAD - 145

Tyndskåret oksemørbrad med rød chili, hjertesalat og kinakål, forårsløg, radise, mynte og koriander, vendt i en lime-vinaigrette og toppet med cashewnødder (G\*)(N\*)

### LAKSETATAR - 125

Frisk og koldrøget laks serveret på spinatvaffel med avocado, radise, tomater, spirer, syltede løg, chili og krydderurtdressing (G)(L\*)

### HUMMER HOTDOG - 185

Plukket hummer vendt i Boathouse-dressing. Serveret i briochebolle med salat, syltede løg, radise, purløg og habanero-hot-sauce på siden. (G)(L)

### SPRØDE REJER - 105

De lækreste friterede rejer med masser af chilimayo og sød chilisauce (G)

### BBQ GLASERET TOFU - 90

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

### GRILLEDE TIGERREJER - 125

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

### GRILLET JOMFRUHUMMER - 185

Yuzu-miso smør og grillet surdejsbrød (L)(G\*)

## Burger

### OKSEBURGER - 185

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

### CALIFORNIA - 145

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

### HELTROGN - 165

Økologisk Vesterhavsost, 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

### GRILLET LAMME CULOTTE - 185

Grøn peberfrugt- og chilirelish

### RIB-EYE 300 GRAM - 195

Grillet som du kan lide den!

## Saucer

### Béarnaisesauce (L) - 25

### Harissamayo - 20

### Chilimayo - 20

### Sød chilisauce - 20

### Økologisk ketchup - 10

### Salsa verde - 20

## 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, rødkål, rå og grillet squash, tomater, forårsløg, basilikum, chili & hvidløgs olie og sprøde hasselnødder (N\*)(L)(G\*)

### GRØN SALAT

Mix af sæsonens salater, kål og krydderurter, vendt i en citron-vinaigrette og toppet med græskarkerner

## Chefs choice

375

Skal bestilles af hele bordet

### Forret GRILLEDE TIGERREJER

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

Mellemret  
KANTAREL RISOTTO  
Svampe, parmesan, palmekål, spinat, krydderurter og sprøde mandler (L)(G\*)(N\*)

Hovedret  
GRILLET KYLLINGEBRYST  
Kylling fra Rokkedahl, glaseret med jalapeño-ananas BBQ-sauce

KARTOFLER  
Nduja, salatløg og persille (L\*)

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

Dessert  
HVID CHOKOLADEMOUSSE  
Æblekompot, basilikum og salte mandler (L)

Uden dessert 335

## Salat

### KYLLINGESALAT - 165

Kylling fra Rokkadahl 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

### HUMMER - 155

Plukket og vendt i Boathouse-dressing, agurk, purløg og jalapeño (L)

### SPRØDE REJER - 140

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

## Dessert

### BOATHOUSE MESS

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

HVID CHOKOLADEMOUSSE - 85  
Æblekompot, basilikum og saltede mandler (L)

KIRSEBÆRTÆRTE - 85  
Amarene kirsebær, coulis og vaniljeis (L)(G)

## Starters

### CHANTARELLE RISOTTO - 90/140

Mushrooms, parmesan, black kale, spinach, fresh herbs and crispy almonds (L)(G\*)(N\*)

### CHICKEN SPRING ROLLS - 105

Seaweed and cabbage salad and pineapple-habanero sauce (G)

### ORGANIC BLUE MUSSELS - 135

Steamed with tom yam, coconut milk, sake, jalapeños, spring onions, lime, coriander and grilled sourdough bread on the side (G\*)

### SEARED ORGANIC TENDERLOIN - 145

Thinly sliced beef, red chili, heart salad and Chinese cabbage, spring onions, radish, mint and coriander, dressed in lime vinaigrette and topped with cashew nuts (N\*)(G\*)

### SALMON TARTARE - 125

Fresh and cold smoked salmon served on spinach-waffle with avocado, radish, tomatoes, sprouts, pickled onions, chili and herb dressing (G)(L\*)

### LOBSTER HOTDOG - 185

Picked lobster tossed with Boathouse-dressing. Served in brioche roll with salad, pickled onions, radish, chives and habanero hot sauce on the side (G)(L)

### CRISPY SHRIMPS - 105

The most delicious deep-fried shrimps with plenty of chili mayo and sweet chili sauce (G)

### BBQ GLAZED TOFU - 90

Avocado, spring onions, coriander, cabbage, gem lettuce and cashew nuts and sesame seeds – VEGAN (N\*)

### GRILLED TIGER PRAWN - 125

Salsa rojo, butternut squash puree, coriander, pumpkinseeds and grilled bread (L\*)(G\*)

### GRILLED NORWEIGIAN LOBSTER - 185

Yuzu-miso butter and grilled sourdough bread (L)(G\*)

## Burger

### BEEF BURGER - 185

Organic beef and grilled bacon on brioche bun with Vesterhavs-cheese, tomato, gem lettuce, fresh red onion, red onion jam and harissa mayo, served with organic fries, ketchup and harissa mayo (L)(G)

### VEGAN BURGER - 165

Patty made out of mushrooms, onions and fava beans, mustard-miso dressing, avocado, vegan cheese, red onions, tomatoes, jalapeño, red onion jam, gem lettuce, served in "vegan brioche bun" with organic fries, ketchup and mustard-miso dressing (G)

We basically serve our burgers roasted medium. If you want your burger well-done, you can order this.

## Pizza

### ORGANIC BACON - 145

Homemade organic tomato sauce, organic buffalo mozzarella, baked tomatoes, fresh oregano and crème fraîche (L)(G)

### CALIFORNIA - 145

Homemade organic tomato sauce, Vesterhavs-cheese, mozzarella, avocado, tomatoes, spinach, pickled red cabbage (L)(G)

### WHITEFISH ROE - 165

Organic Vesterhavs-cheese, potatoes, spring onions, lemon-pickled red onions, crème fraîche and chervil (L)(G)

# BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

## The grill

### GRILLED POINTED CABBAGE - 155

Pea purée, pumpkin seed pesto, fresh herbs and topped with crispy cashew nuts (N\*)

### GRILLED CHICKEN BREAST - 165

Chicken from Rokkedahl, glazed with a jalapeño-pineapple BBQ-sauce

### GRILLED HALIBUT - 185

Marinated in lemon grass, lime leaves, galangal and lime, served with a warm tomatillo salsa and coriander

### GRILLED LAMB CULOTTE - 185

Green bell pepper-chili relish

### RIB-EYE 300 GRAM - 195

Grilled as you like it

## Sauces

### Béarnaise sauce (L) - 25

### Harissa mayo - 20

### Chili mayo - 20

### Sweet chili sauce - 20

### Organic ketchup - 10

### Salsa verde - 20

## Sides

45 apiece

### POTATOES

Nduja, silver onions and parsley (L\*)

### ORGANIC FRIES

### CAESAR SALAD

Gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing, topped with parmesan and croutons (G\*)(L)

### BURRATA

Danish organic burrata, quinoa, gem lettuce, red cabbage, raw and grilled squash, tomatoes, spring onions, basil, chili & garlic oil and crispy hazelnuts (L)(G\*)(N\*)

### GREEN SALAD

Mix of seasonal salad, cabbage and herbs tossed in a lemon vinaigrette and topped with pumpkin seeds

## Chef's choice

375

To be ordered by the entire table

### Starter

#### GRILLED TIGER PRAWN

Salsa rojo, butternut squash puree, coriander, pumpkinseeds and grilled bread (L\*)(G\*)

### Middle course

#### CHANTARELLE RISOTTO

Mushrooms, parmesan, black kale, spinach, fresh herbs and crispy almonds (L)(G\*)(N\*)

### Main course

#### GRILLED CHICKEN BREAST

Chicken from Rokkedahl, glazed with jalapeño-pineapple BBQ sauce

### POTATOES

Nduja, silver onions and parsley (L\*)

### CAESAR SALAD

Gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing, topped with parmesan and croutons (G\*)(L)

### Dessert

#### WHITE CHOCOLATE MOUSSE

Apple compote, basil and salted almonds (L)

Without dessert 335

## Salad

### CHICKEN SALAD - 165

Chicken from Rokkadahl

with gem lettuce and red cabbage, tossed in Caesar-dressing and topped with parmesan and croutons (L)(G\*)

### BURRATA - 145

Danish organic burrata, quinoa, gem lettuce, red cabbage, raw and grilled squash, tomatoes, spring onions, basil, chili & garlic oil and crispy hazelnuts (L)(G\*)(N\*)

### BOATHOUSE POKÉ BOWL - 145

Raw fish, sushi rice, avocado, gem lettuce, homemade kimchi, edamame beans, seaweed, sprouts, cucumber, spring onions, jalapeños, Boathouse-teriyaki and cashew nuts (N\*)(G\*)(L\*)  
Choose between: Mango-jalapeño sauce or mustard-miso dressing

## Sushi

### SPICY TUNA - 135

Avocado, chili mayo, cucumber, spring onions, seven spices

### LOBSTER - 155

Picked and dressed with Boathouse-dressing, cucumber, chives and jalapeño (L)

### CRISPY SHRIMPS - 140

Avocado, cucumber, spring onions, chili mayo, unagi sauce (G)

## Dessert

### BOATHOUSE MESS

2 to 8 persons - 75 per person - Definitely something to share!  
Ice cream, waffles, chocolate sauce, berry coulis, sorbet and caramel sauce (L)(G\*)(N\*)

### WHITE CHOCOLATE MOUSSE - 85

Apple compote, basil and salted almonds (L)

### CHERRY PIE - 85

Amarena cherries, coulis and vanilla ice cream (L)(G\*)