



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Mandag den 13. juni

Forret

Tatar af letrøget hellefisk – stenbiderrogn – havtorn – sort miso mayo
Håndpillede rejer – hvide asparges – citrus mayo

Hovedret

Grillet ungvæg – ærter – radiser – lokale gulerødder
Kalvesteak med fedtkant – spæde forårsurter – cremet pure – persillesky

Dessert

Hvid chokolade – skovens bær – ruby ganache – chocolate cloud
Sorbet trio med sprød marengs
Danske øko oste med afstemt tilbehør

1 hovedret kr. 195 / 2. retter kr. 280 / 3. retter kr. 360 / 4 retter kr. 440 / 5 retter kr. 525 / 6 retter kr. 595

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Tirsdag den 14. juni

Forret

Pocheret torsk – asparges – radiser – hollandaise sifon
Håndpillede rejer – hvide asparges – citrusmayo - vilde urter

Hovedret

Dansk svinemørbrad – nye løg – pastinak - kejserhatte
Kalvesteak med fedtkant – spæde forårsurter – cremet pure – persillesky

Dessert

Double chocolate bar – passion confit – skovens bær - sorbet
Sorbet trio med sprød marengs
Danske økologiske oste med afstemt tilbehør

1 hovedret kr. 195 / 2. retter kr. 280 / 3. retter kr. 360 / 4 retter kr. 440 / 5 retter kr. 525 / 6 retter kr. 595

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Onsdag den 15. juni

Forret

Flamberet laks – geleret soya – chili agurk – radise urter
Håndpillede rejer – hvide asparges – citrus mayo - vilde urter

Hovedret

Andebryst – grønne asparges – selleri pure – nye gulerødder
Kalvesteak med fedtkant – spæde forårsurter – cremet puré – persillesky

Dessert

Vanilje creme brulé – skovens bær – ganache - sorbet
Sorbet trio med sprød marengs
Danske økologiske oste med afstemt tilbehør

1 hovedret kr. 195 / 2. retter kr. 280 / 3. retter kr. 360 / 4 retter kr. 440 / 5 retter kr. 525 / 6 retter kr. 595

Gennemført lækkerhed

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg
Tlf: +45 89 93 33 10 • Mail: reception@skanderborgpark.dk • Web: skanderborgpark.dk



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Torsdag den 16. juni

Forret

Grønærteotto – ristede kammuslinger – crudites – lime/gin skum
Håndpillede rejer – hvide asparges – citrus mayo - vilde urter

Hovedret

Dansk kylling – nordisk kerne tabouleh – ærter i teksturer – rødløg – radiser
Kalvesteak med fedtkant – spæde forårsurter – cremet pure – persillesky

Dessert

Solbær parfait – brændt marengs – skovens bær – karamel flager
Sorbet trio med sprød marengs
Danske økologiske oste med afstemt tilbehør

1 hovedret kr. 195 / 2. retter kr. 280 / 3. retter kr. 360 / 4 retter kr. 440 / 5 retter kr. 525 / 6 retter kr. 595

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Fredag d. 17. juni

Forret

Selleri pure – ising i panko – radise crudites – skilt sauce
Håndpillede rejer – hvide asparges – citrus mayo - vilde urter

Hovedret

Perlehøne – hjertesalat – brunet selleri pure – nye gulerødder
Kalvesteak med fedtkant – spæde forårsurter – cremet pure – persillesky

Dessert

Citrontærte – brændt marengs – skovens bær – cremet is
Sorbet trio med sprød marengs
eller Danske øko oste med afstemt tilbehør

1 hovedret kr. 195 / 2. retter kr. 280 / 3. retter kr. 360 / 4 retter kr. 440 / 5 retter kr. 525 / 6 retter kr. 595

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Lørdag d. 18. maj

Restauranten er lukket.

Gennemført lækkerhed