



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 12

Mandag d. 20. marts

Cremet salat med røget smør fisk, agurk, capers frugt og sprød tapioka
Torsk i rugmel med kapers, citron og røget ramsløgs sauce
Pimento cheese cream med sprød toast og tørrede oliven
Mormor salat med ærter, radiser og citron/fløde dressing

Svampesuppe med syltede løg, bølgehatte og trøffel olie
Hr. Nielsen skinke med cremet rødbede salat, perleløg og sprødt rugbrød
Kalve schnitzler med ærter, pommesteg og det klassiske følge

Husets øko ost & Søde med tand

Tirsdag d. 21. marts

Tun cannelloni med radise crudites, sprød tapioka og vilde urter
Kuller en cocotte med sauteret spinat og sauce hollandaise
Sprødt fladbrød med svampe/trøffel reme og syltede løg
Melonsalat med mozzarella, granatæble og balsamisk vinaigrette

Cremet sellerisuppe med perlebug og ramsløg – vegetarisk
Carpaccio med balsamico perler, syltet tomat, Them gran og aromatisk urte gremolata
Jacobs vegetariske Tarteletter med jack fruit i asparges creme

Husets øko ost & Søde med tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Onsdag d. 22. marts

Rejesalat med lime, dild, sprød agurk og blinis
Laks i filodej med grøn feta creme og små løg skaller
Glaskålssalat med agurk, chili og koriander
Grøn urtemos på Ingrid ærter med dehydrerede rødbeder og nigellafrø

Aromatisk karrysuppe med bagt selleri og tapioka
Nordisk bresaola med stegte svampe, løg skaller og sort trøffel mayo
Okse i barbecue med syltede sennepskorn og smørstegt julesalat med citron og ristede hasselnødder

Husets øko ost & Søde tand

Torsdag d. 23. marts

Røget hellefisk med piment/friskost, peber crisp og urter
Kæmperejer i chilifløde med ristede jordnødder og radise urter
Mini vol au vent med artiskok creme, løvstikke og granatæble
Quinoasalat med feta, aubergine og mynte

Cremet jordskokke suppe med urteolie og sprød kartoffel crumble
Kronstyr tatar med peberrodscreme, syltede rødløg og sprøde rødder
Jacobs Vegetariske Shepherds pie med spæde grøntsager, puy og beluga linser

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Fredag d. 24. marts

Røget ørred med æggestøv, dijon mayo og agurk i hyldeblomst
Fiskefrikadeller med røget chili mayo og rodfrugt fritter
Krydret gulerodssalat med mynte og kikærter
Grøn flækærte hummus med nye gulerødder og sesam

Kartoffel/porre suppe med purløg og urte olie
Hønsesalat med estragon, mild sennep, løgskaller og sprødt rugbrød
Sprød kylling med ramsløgs dip og lun bønne/koriander salat

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Restaurant lukket til frokost lørdag og søndag.

Gennemført lækkerhed