



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 13

Mandag d. 27. marts

Tatar af rødtun med ris puf – hotmayo og syltet ingefær
Grillet laks på stegte jordskokker med røget sauce og friske æbler
Marineret julesalat med aromatisk koriander gremolata, granatæble og wasabi kaviar
Brunet gulerodssalat med koriander, syltede sennepsfrø og ingefær skyr

Selleri suppe med bagt selleri, mælkeskum og urteolie
Hr. Nielsen skinke med cremet rødbede salat, perleløg og sprødt rugbrød
Krydret kalvekød med sprøde forårs grøntsager og aromatiske krydderier

Husets øko ost & Søde med tand

Tirsdag d. 28. marts

Rejesalat med agurk, ingefær, mynte og sprøde reje chips
Flødebagt kuller i fennikel/gulerods chiffonade med ristede hasselnødder
Rødbede hummus af Ingrid ærter med brændt rødbede og gedeost drys
Nordisk kartoffelsalat med rygeost, radiser, ærter og sprødt rugbrød

Champignonsuppe med løvstikke, urteolie og ristede græskarkerner
Carpaccio med balsamico perler, syltet tomat, Them gran og aromatisk urtegremolata
Forårs frikasse af lokale grøntsager med jackfruit, ramsløg og hvide smør beans

Husets øko ost & Søde med tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Onsdag d. 29. marts

Røget hellefisk med creme fraiche, æble/rødløgs top, revet peberrod og kapers frit
Torsk på hårdt stegt gulerod og pastinak med timian/sennep sauce
Dansk ærtetrio med æble vinaigrette og cremet ærte pure
Edamame salat med quinoa, blåbær og tomat

Krydret kokos suppe med grøn karry, lime og frisk koriander
Nordisk bresaola med stegte svampe, løg skaller og sort trøffel mayo
Glaserede svinekæber på cremet mos med sprøde rødder, råsyltede ribs og friskæble

Husets øko ost & Søde tand

Torsdag d. 30. marts

Røget smørfisk med dild mayo, syltet tomat og sprødt rugbrød
Forel frikadeller med stuvet selleri/spinat og citron
Blinis med svampe/trøffel remo og røde løgskaller
Salat med majs, popcorn, hjertesalat, dild og citron dressing

Aspargessuppe med purløg, urteolie og sprøde croutons
Kronstyr tatar med peberrodscreme, syltede rødløg og sprøde rødder
Jacobs linsegrød med æblecider, portobello svampe, urter og græskar

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Fredag d. 31. marts

Røget laks med blomkåls couscous og syrnede mandelmælk
Torsk i pankot med citron aioli og marineret julesalat
Salat af ingridærter, grønne grøntsager og fransk dressing
Bagte jordkokker med persille pesto, granatæble og sprødt parmesan

Grøntsags bouillabaisse med safran og purløg
Hønsesalat med estragon, mild sennep, løgskaller og sprødt rugbrød
Nordisk bixsemad med stegte rodfrugter, syltede rødbeder og sauce bearnaise

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Restaurant lukket til frokost lørdag og søndag.

Gennemført lækkerhed