



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 22

Mandag d. 29. maj – 2. Pinsedag

Lukket

Tirsdag d. 30. maj

Røget smørfisk med kold røræg, radiser og purløg

Kuller på sauteret porre med røget sauce

Tomatsalat med ribs, rødløg, sprøde croutons og friske krydderurter

Bagte kartoffel brud med syltede løg og luftig estragon

Kold aromatisk melon/agurke suppe med purløg og granatæble

Carpaccio med balsamico perler, syltet tomat, Them gran og aromatisk pesto

Nordisk vegetarisk biksemad med summerurter, friske æbler, rødbeder og kørvel bearnaise

Husets øko ost & Søde med tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Onsdag d. 31. maj

Røget laks med ingefær mayo, tangsalat og sprød tapioka
Stegte kæmperejer i grøn karry med gulerod, fennikel og ristede jordnødder
Tzatziki med kikærter, agurk, dild, spidskål
Rødbede hummus med gråærter i æble vinaigrette og friske æbler

Æble/fersken gazpacho med chili, ingefær og purløg
Nordisk bresaola med grønne asparges, løg i balsamico
Spicy oksespyd med mynte skyr og chili syltet salat

Husets øko ost & Søde tand

Torsdag d. 01. juni

Tun creme med syltede små løg, krydderurtesalat og sprødt rugbrød
Bagt forel med stegte grønne asparges og sauce hollandaise
Spidskålsalat med grillede asparges, kørvel og parmesanchips
Perle couscous med jordnødder, koriander og lime dressing

Aspargessuppe med stegte grønne asparges, purløg og urteolie
Kronstyr tatar med peberrodscreme, syltede rødløg og sprødt rugbrød
Kartoffel omelet med spinat, feta, tomat, persille og creme fraiche

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Fredag de. 02. juni

Æg og rejer med syltet tomat citron mayo og grønne asparges
Torsk på bagte timian rodfrugter med mild peberrods sauce
Linsesalat med feta, rødbede & æble
Cremet gulerodshummus med rød karry og hyldeblomst/mynte agurk

Svampe bisque med fermenterede asparges, trøffelolie og croutons
Hønsesalat med ramsløg, mild dijon, løgskaller og sprødt rugbrød
Sprængt svinebryst i barbecue med pastinak pure og lun bønne salat

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 270,00 pr. person

Lørdag og Søndag

er restauranten lukket.

Gennemført lækkerhed