



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 38

Mandag d. 18. september

Røget smørfisk med luftig rygeost creme, hyldeblomst agurk og syltede tomater
Urtebagt laks med brunet selleri pure og urtefrisee
Nordic sæsar salat med bitre salater, Them gran og mild sennep
Grønærte bygotto med sprøde sukkerærter og grønne skud

Cremet muslingesuppe med safran og bagte gulerødder
Stegt oksekød med kold bearnaise dip, syltede tomater og stegt parmesan
Stegt svinebryst med luftig urtemos og bede jerky

Thise hvid kloster Øko & Jordbær/lakrids parfait

Tirsdag d. 19. september

Nordic letrøget laksetatar med havtorn, sprødt rugbrød og bede/ingefær
Sensommer bygotto milanese med spæde urter og hvidløgsstegte tigerrejer
Grønkål med fetadressing og hakkede saltmandler
Saltbagt selleri i urteskilt kærnemælk, urtesalat og popkorn

Cremet svampesuppe med bøgehatte, trøffelolie og purløg
Nordisk bresaola med tomat/hyben relish og syltede uter
Linsegrød med æblecider, portobello svampe, urter og græskar

Them Julsø Solbær Øko & Lime/kokos panna cotta

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 38

Onsdag d. 20. september

Rejesalat med lokale æbler, rødløg, bronze fennikel og sprødt rugbrød
Sprød kuller med grov remoulade, citron og urtefrisee
Grønålssalat med ristede kikærter og søde kartofler
Creme af saltbagt knoldselleri med pistacie-dukah, persilleolie og sprødt brød

Pastinak/porre suppe med urteolie og purløg
Lyngrøget andebryst med æble/selleri salat og syltede tranebær
Frikadeller med kold kartoffelsalat, syltede løgskaller og franske kartofler

Rygeost creme Øko med radiser og rugbrød & Chokolade mousse med granatæble

Torsdag d. 21. september

Cannelloni af cremet tun med løgskaller, frisee og radiser
Torsk braiseret i kokos med grøn karry, peanuts og sensommerurter
Krydret gulerodssalat med mynte og kikærter
Rødbedehummus med krydderurter, granatæble og sprøde kikærter

Cremet løgsuppe med ingefær, lime og purløg
Kronstyr roast med luftig peberrodstop og syltede rødløgsskaller
Sensommergrønt som frikasse med mild sennep, stegte svampe og sprøde rodfrugter

Thise Grubé blåskimmel Øko & Æble crumble med creme fraiche

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 38

Fredag d. 22. september

Røget hellefisk med æbler, peberrod, krydderurter og citron dressing
"Plukfisk" i mild sennep med dehydrerede rødbeder og sprøde jordkokker
Spidskålssalat med abrikoser, linser og æbleeddike
Sort quinoa med lokale æbler, grønkål og saltmandler

Piment suppe med bagte gulerødder og timian
Hønsesalat med agurk, friske æbler og sprødt rugbrød
Kalvekød på pind som "krebinner" med stuvet kål dip og urtekartofler

These Krydderurteost Øko & Pære og brownie brud med flødeskum

Kr. 270,00 pr. person

Lørdag og Søndag

er restauranten lukket.

Gennemført lækkerhed