



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Mandag d. 18. september

Forret

Torske brandade – fennikel – kærnemælk – urteolie
Cremet kålrabi suppe – confit – sprød sortkål - urteolie

Hovedret

Kalv – bagte butternut – nordens kål – brunet pastinak
Studie i rødbede – solbær essens – nye æbler – blade af rosenkål

Dessert

Chokolade fondant – råsyltede blåbær – salt karamel – fersken sorbet
Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

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

Tirsdag d. 19. september

Forret

Hr. Nielsen skinke – æble curd – sprøde jordskok chips – urte frisee

Cremet kålrabi suppe – confit – sprød sortkål - urteolie

Hovedret

Svendborg Gourmet gris – brændte beder – gulerod/estragon creme – urtebagt hjertesalat

Studie i rødbede – solbær essens – nye æbler – blade af rosenkål

Dessert

Key lime pie – brændt marengs – rabarber - sorbet

Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Onsdag d. 20. september

Forret

Ørred rilette – urte frisee – radiser – brioche wafer

Cremet kålrabi suppe – confit – sprød sortkål - urteolie

Hovedret

Grillet okse – mark svampe – tomat relish – grønkål/tranebær

Studie i rødbede – solbær essens – nye æbler – blade af rosenkål

Dessert

Hvid chokolade – rysteribs - crusty pistachio – grøn sponge

Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Torsdag d. 21. september

Forret

Røget laks – studie i blomkål – ristet hasselnød – urteskilt kærnemælk

Cremet kålrabi suppe – confit – sprød sortkål - urteolie

Hovedret

Allegaarden kyllingebryst – Grøn ærte bygotto – nye letsyltede gulerødder – løg
confit

Studie i rødbede – solbær essens – nye æbler – blade af rosenkål

Dessert

Solbær mazariner – salt karamel – små kys – cremet is

Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

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

Fredag d. 22. september

Forret

Cremet blomkåls suppe – crudites – urteolie – stenbidderrogn

Cremet kålrabi suppe – confit – sprød sortkål - urteolie

Hovedret

Grillet dansk svineryg – stegte jordskokker – grøn smørønne pure –
palmekål/abrikos

Studie i rødbede – solbær essens – nye æbler – blade af rosenkål

Dessert

Sveskeblommer i portvin – cremet is – sprød makron - zabaglione sifon

Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Lørdag 23. september

Kun åben for boende gæster.
Menuen oplyses på dagen

1 hovedret kr. 295 / 2. retter kr. 360 / 3. retter kr. 440 / 4 retter kr. 525

Søndag

Restauranten lukket

Gennemført lækkerhed