



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 47

Mandag d. 20. november

Tatar af hellefisk med rygeost, havtorn og sprød tapioka
Rejer i grøn karry fløde med ristede cashew nødder og crudites
Kålsalat med bagt butternut squash, granatæble og vinaigrette
Bagt kålrabi med koriander, oyster mayo og ris crisp

Cremet jordskokke suppe med urteolie, purløg og rodfrugt chips
Stegt oksekød med kold bearnaise dip, syltede rødløg og stegt parmesan
Labskovs med rodfrugter, rødbeder og purløg

Fuldmåneost 50+ Thise Øko & Parfait orange/lakrids

Tirsdag d. 21. november

Røget smørfisk med urte mayo, syltet tomat og sprødt rugbrød
Kuller en cocotte med æble/porre saute og sauce hollandaise
sprød rødkålssalat med tørrede frugter, mandler og feta
Bagte gulerødder med estragon, brunet gulerods pure og bagt parmesan

Cremet løgsuppe med citrongræs og forårsløg
Nordisk bresaola med dehydrerede rødbeder, ristede valnødder og estragon mayo
Asmus linsegrød med æblecider, portobello svampe, urter og græskar

Them Vesterhavsost Øko & Mandel Panna cotta med kirsebær

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 47

Onsdag d. 22. november

Røget laks med luftig peberrod og bagt rødbede drys
Bagt forel med urtesmør og stuede dild kartofler
Nordisk cæsar salat med Them Gran flager, sprødt rugbrød og mild sennep
Sellericreme med æble chunks og salte mandler

Svampesuppe med bøgehatte, trøffelolie og purløg
Lyngrøget andebryst med æble/selleri salat og syltede tranebær
Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Naturmælk Povls Bro øko & Creme brulé

Torsdag d. 23. november

Cremet Rejesalat med rødløg, æbler og sprødt rugbrød
Torsk i mild sennep med timian stegte rodfrugter
Rødbedetatar med æbler, estragon mayo og vesterhavsost
Thai marineret glaskål med koriander og sprød tapioka

Cremet linsesuppe med gulerod og spinat
Krondyr roast med luftig peberrods top og syltede rødløgsskaller
Vegetarisk Lady og Vagabonden

Them Tollund Kræm Øko & æble crumble med creme fraiche

Kr. 270,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 47

Fredag d. 24. november

Tun cannelloni med syltede løgskaller, glaskåls flager og sprødt rugbrød

Laks bagt i kålsalsa med æbler og lun bønne/oliven salat

Bagte farvede gulerødder med krydret tahindressing og salt mandler

Bagt kålrabi med kikærtekarry og gulerods krøl

Sød kartoffelsuppe med chili, hvidløg og koriander

Hønsesalat med agurk, friske æbler og sprødt rugbrød

Nordisk risotto med jordskokker, vesterhavsost og braiserede svinekøber

Tise Blå Kornblomst Chili Øko & Cheese cake med havtorn spejl

Kr. 270,00 pr. person

Lørdag og Søndag

Resauranten er lukket

Gennemført lækkerhed