

**Ugens
frokostmenu**

Mandag 15. april

Koldrøget hellefisk

med kompot af gullerod & havtorn, sprødt rugbrød og rygeost drys

Gratineret laks

i hvidvinsauce med soltørrede tomater og nye ærter & skud

Hjertesalat

med radiser, ærter, rabarber og appelsin fløde

Gule bagte beder

med grov svampe/trøffel remo og sprød sort tapioka

Aspargessuppe

med ramsløg og bagt kålrabi

Hr. Nielsen skinke

med chili syltet melon og puffedede majs

Andebryst

på forårs frikasse af nye spæde urter og rasmløg

Mammen Fræk gedeost Øko

&

Pannacotta

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Tirsdag 16. april

Rejer med dild marineret agurkebånd,
ingefær confit og urtehave

Saltet Torsk
med spæde porrer og skilt peberrods sauce

Mix bønne salat
Med spidskommen, estragon blade, blåbær og gulerodskrøl

Kålrabi tacco
med cremet rødbede, granatæble og vilde urter

Skummende jordskoksuppe
Med brændte gulerødder og løvstikke skum

Krondyr tatar
med luftig peberrodstop, syltede tranebær, skovsyre og sprødt rugbrød

Greek style loaded hummus
Med sprøde Quinoadeller

Thise Fuldmåne Øko
&
Gammeldags æblekage

270 kr. pr. person



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Onsdag 17. april

Koldrøget laks

med havtorn, brunet smør emulsion og glaskåls flager

Kuller i panko

med røget aioli og lun chili majs

"råkost af nye gulerødder"

med æble/persille salsa og frisk peberrod

Bagte rabarber

med urte jazz, gedeost drys og sprød toast

Skummende mild jomfruhummersuppe

med friske æbler og sprød glaskål

Bresaola rulle

med friskost, tomat relish, urter og sprød tapioka

Surf 'n Turf

af dansk kalvekød og hvidløgsstegte kæmpe rejer, grillede grønne asparges og fransk aioli

Ørnsø rødkit Øko

&

Fersken salat med mynte og hindbær sorbet

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens
frokostmenu**

Torsdag 18. april

Blinis

med luftig creme fraiche, rørt stenbiderrogn og hakket rødløg

Fiskefrikadeller

med grov remo, citron og urter

Forårssalat

med lune bagte kartofler, edamame bønner, æble/løg salsa og ærteskud

Bagte æbler

med kanel og peber, luftig citron fraiche og sprøde hasselnødder

Lun grønærtesuppe

med croutons og ramsløgsskum

Dyrbar Presa Gjusashi

med tang salat, hot mayo og sprød tapioka

Grillede nye løg

med smørbønne/estragon creme og sprøde selleri nuggets

Thise Blå Kornblomst Øko

&

Chokolade creme med karamel popkorn

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Fredag 19. april

Røget smørfisk

med trykmarineret æble, grov ærtepure og radise crudites

Torsk

med smilende æg, sennep sauce og franske kartofler

Ærtesalat

med radiser, grå ærter, citron vinaigrette og feta

Gulerødder i variation

med cremet pure, estragon blade og hasselnød

Flækærtesuppe

med forårsløg, glasskål og ingefær

Carpaccio

med Them Gran, persille pesto og soltørrede tomater

Lammekølle

med flødebagte rodfrugter og mynte gremolata

Gederulle Øko

&

Vaniljeis med hasselnødder og chokoladesauce



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE