

Dagens  
aftenmenu

## Mandag 15. april

### Forret

**Smørbagt skærising**

sillrom – syltede perleløg – skummende kørvel & musling

**Hvide asparges**

brunet smør emulsion – saltmandler – fetadrys

### Hovedret

**Dansk gastro kalv**

sprød selleri confit – porre sous vide – pure med ramsløg

**Gulerods bygotto på nordens kerner**

studie i den "gule" rod – ramsløg – parmesan luft

### Dessert

**Tarte Au Citron Meringueé deconstructed**

Timian – karamelliseret hvid chokolade

**Rabarberkompot**

hvid chokolade – ristet havre drys – sprød marengs

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Dagens  
aftenmenu

## Tirsdag 16. april

### Forret

#### Rørt stenbiderrogn

syltede kartofler – luftig creme fraiche - sprødt honning rugbrød

#### Hvide asparges

brunet smør emulsion – stenbiderrogn – vilde blomster urter

### Hovedret

#### Ryg af dansk gris

Brunet gulerods creme – brunede løg skaller – stegte æbler & svampe

#### Gulerods bygotto på nordens kerner

studie i den "gule" rod – ramsløg – parmesan luft

### Dessert

#### Lun gulerodskage crumble

råsyltede solbær – luftig yoghurt skum

#### Rabarberkompot

hvid chokolade – ristet havre drys – sprød marengs

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Dagens  
aftenmenu

## Onsdag 17. april

### Forret

**Laks & kålrabi som åben ravioli**

sorte tang perler – lun hvidvinsflødesauce – urteolie

**Hvide asparges**

brunet smør emulsion – stenbiderrogn – vilde blomster urter

### Hovedret

**Rosastegt andebryst**

dansk pære – nye grillede løg – havtorn/gulerods pure

**Gulerods bygotto på nordens kerner**

studie i den "gule" rod – ramsløg – parmesan luft

### Dessert

**Pocherede krydderpære**

saltkaramel - kniplingskager med valmuefrø – parfait

**Rabarberkompot**

hvid chokolade – ristet havre drys – sprød marengs

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Dagens  
aftenmenu

## Torsdag 18. april

### Forret

#### Flamberet kalvecarpaccio

grov svampe remo – syltede løg skaller - sprød brioche toast

#### Hvide asparges

brunet smør emulsion – stenbiderrogn – vilde blomster urter

### Hovedret

#### Tempereret laks

persille pure – hvide løgskaller – skummende peberrod – rødbede sous vide

#### Gulerods bygotto på nordens kerner

studie i den "gule" rod – ramsløg – parmesan luft

### Dessert

#### Ruby chokolade

lemon sorbet – henkogte æbler – rød sponge

#### Rabarberkompot

hvid chokolade – ristet havre drys – sprød marengs

**Hovedret 295 kr. | 2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr. | 4 retter 525 kr.**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Dagens  
aftenmenu

**Fredag, lørdag og søndag**

**A la carte restauranten er lukket**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE