

Julen
2024

Julemenu

Marineret sild

havtorn – fynsk gin – karry æbler – syltede rødløg

Blackberry gravlax

peberrodscreme – fennikel/tang salat

Nordisk inderlår

æble/selleri salat – råsyltede ribs

Sellericreme

stegte æble chunks – salte mandler

Julemedister

cremet grønkål – karamelliseret æble sennep

Stegt svinebryst

studie i blomkål – aromatisk skilt sauce

Butternut bygotto

syltet hokkaido – persillesalsa – græskarkerner

Stegte kartofler

aromatisk rosmarin – lakrids drys

Vintergræskar i appelsin

stegte perleløg – julesauce

Tiramisu-ish

krydderkage crumble – passion spejl

Risalamande

kniplingskager – Amarena kirsebær



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE