

**Ugens  
frokostmenu**

## **Mandag 2. september**

**Lyng gravad laks**  
med ristet koriander, "surkål" og senneps sifon

**Forel i panko**  
med rejer, citron og grov remo

**Salat af grillede squash**  
med friske hasselnødder og merian

**Agurkebånd**  
med mynte, sprødt rugbrød og rygeost creme

**Muslingesuppe**  
med æbler og sprødstegte jordskokke tern

**Kronstyr tatar**  
med syltede løgskaller, syltede tranebær og luftig peberrodstop

**Brændende kærlighed**  
med rosmarinbacon, rødbeder og purløg

**Them Øko Gudenå Glød Øko**  
&  
**Ferskensalat**  
med mynte, hindbærsauce og vaniljeis

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Tirsdag 3. september**

### **Æg & Rejer**

med rørt mayo, tang perler, tomat og urtejazz

### **Fiskefrikadeller**

med selleri remoulade, citron og skovens urter

### **Små kartofler**

med løvstikke og vesterhavsost

### **Luftig purløgscreme**

med pastinakchips og aromatisk støv

### **Cremet majssuppe**

med bagte kål og kartofler

### **Lyngrøget andebryst**

med havtorn kompot, frisk peberrod, persille frit og sprød pumpeknæk

### **Kartoffeltortilla**

med ærter og spinat, dehydrerede oliven og creme fraiche

### **Hvid kloster Øko**

&

### **Skyr fromage**

med æblekompot

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Onsdag 4. september**

**Urtevaffel**

med luftig creme fraiche, tobiko, rødløg og sprøde kartoffelchips

**Kuller**

r med ristede små jordskokker, sprøde æbler og citron beurre blanc

**Råkost af grønne kål**

med æbler, tranebær og cashewnødder

**Kartoffelmad**

med rygeost, sultede løg, radiser og kartoffelpuf

**Miso suppe**

med svampe og "glaskålsnudler"

**Aromatisk mosaik af dansk kalv**

med små løgskaller, luftig peberrod og sprød tapioka

**Braiserede grisekæber**

med rødvin, svampe perleløg og luftig mos

**Them Ørnsø rødkit Fennikelfrø Øko**

&

**Æble/rabarber crumble**

med creme fraiche

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Torsdag 5. september**

**Vol au vent**

med skaldyrssalat, wasabi perler og krydderurter

**Hø røget laks**

med rødbede tzatziki, sprødt rugbrød og urtejazz

**Rødbedetatar**

med æbler, estragon mayo og vesterhavsost

**Jordskokkecreme**

med sprøde æbletern, urtetop og sprøde chips

**Grøn flækærtesuppe**

med koriander og peberrodsdrys

**Dyrbar Presa Tataki**

med trøffel mayo, dehydreret rødbede tatar og blomster

**Langtidsbagte squash**

med tomater, baharat og luftig hvidløgscreme

**Them Tollund Kræm Øko**

&

**Rødgrød**

med let pisket fløde

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Fredag 6. september**

### **Røget hellefisk**

med luftig æble/dild creme, radiser og sprødt honning rugbrød

### **Forårsrulle**

med kål, urter og tigerrejer

### **Glaskålssalat**

med agurk, chili og koriander

### **Saltbagt rødbede i balsamico**

med skilt peberrodsfløde og vilde urter

### **Cremet blomkåls suppe**

med skalotteløg, balsamico og trøffel

### **Carpaccio**

med Them Gran, persille pesto og soltørrede tomater

### **Gastro kalv**

med lune tomater, Ingrid ærte fritter og sauce bearnaise

### **Kæk gedeost Øko**

&

### **Pandekager**

med is og chokoladesauce

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE