

Ugens  
frokostmenu

## Mandag 16. september

### Tatar af rødtun

med tangsalat, wasabi mayo og sprød tapioka

### Scampi i chilifløde

med sprøde urter, sesam og mynte

### Linsesalat

med feta, rødbede & æble

### Saltbagte rødbeder

med fetadrys og luftig sennep

### Flækærtesuppe

med purløg, pære og croutons

### Kronstyr tatar

med syltede løgskaller, syltede tranebær og luftig peberrodstop

### Sticky porkbelly

med spring løg, mynte, koriander og syltet chili

### Thise Fuldmåneost 50+ Øko & Kærnemælk

med bærspejl og grøn sponge

**270 kr. pr. person**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Tirsdag 17. september

**Letrøget lakse cannelloni**

med friskost, radiser, sorte tangperler og sprød tapioka

**Kuller i panko**

med blomkålspure, crudite og skilt sauce

**Cous cous salat**

med agurk, æbler, granatæble, mynte og syltet chili

**Kold grønærte bygotto**

med æbler, sprødt rugbrød og urtehave

**Muslingesuppe**

med salat agurk og urteolie

**Lyngrøget andebryst**

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

**Selleribøf**

med stuvet selleri, peberrod, syltede rødbeder, kapers og sprødt brød

**Thise Blå Kornblomst Øko & Kirsebær clafoutis**

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Onsdag 18. september**

**Rejecocktail**

med ananas, koriander, spicy mayo og citron

**Fiskefrikadeller**

med grov remo, citron og tomat

**Cæsarsalat**

med frisk parmesan, sprødt brød og fransk dressing

**Grøn urtehummus**

med søde tomater og rodfrugt chips

**Kartoffel/porre suppe**

med purløg og kartoffeldrys

**Aromatisk mosaik af dansk kalv**

med små løgskaller, luftig peberrod og sprød tapioka

**Luksus leverpostej af "Vores Grise"**

med ristede svampe, sprød bacon og syltede tranebær

**Ørnsø Rødkit med fennikel Øko & Peach melba**

med vanilleis

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Torsdag 19. september

### Tunmousse

med radise crudités, sprød toast og urtejazz

### Laks en cocotte

med forårsløg, æbler og sauce mousseline

### Blomkål tzatziki

med purløg og ristede græskarkerner

### Dahl

med grillet græskar, saltede mandler og skovsyre

### Cremet græskarsuppe

med sprøde kerner og olie

### Dyrbar Presa Tataki

med æble/persille salsa, rygeostcreme og sprød tapioka

### Vegetarisk brændende kærlighed

med kartofler, jordskokker og løg

### Them Tollund Kræm Øko & Is

med guf og drys

**270 kr. pr. person**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Fredag 20. september

**Røget smørfisk som "Makrel salat"**

agurk og blomster

**Bagt Torsk**

med jordskokchips, pure og brunet skilt smør

**Råkost af grønne kål**

med appelsin, mandler og sesam

**Rørt rødbedetatar**

dækket med peberrod, estragon mayo og kartoffel drys

**Cremet suppe**

med løg i udvalg og croutons

**Carpaccio**

med Them Gran, persille pesto og soltørrede tomater

**"Nordic Stew" af lammepølser,**

kål og gode nye rødder

**Them Karlsø Kaprin Øko & Pandekager**

med is og chokoladesauce

**270 kr. pr. person**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE