

Ugens  
frokostmenu

## Mandag 30. september

### Rejesalat

med citron, tomat og sprødt brød

### Torsk som brændende kærlighed

med rødbeder og purløg

### Linsesalat

med blomkål og græskarkerner

### Kold perlebygotto

med ærter, parmesan og sprødt brød

### Løgsuppe

med Ingrid ærter og croutons

### Rullepølse af "vores hjertegrise"

med sky, løg og karse

### "Flæskesteg" af "vores hjertegrise"

med sprøde krogmodnede svær, rødkål, agurkesalat og hjemmebagt rugbrød

### Hvid kloster Øko

&

### Crème brûlée

**270 kr. pr. person**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Tirsdag 1. oktober

**Røget smørfisk**

med rørt mayo og syltet tomat

**"Fiskepinde"**

af kuller med stuvet kål og citron

**Grønkål**

med fetadressing og hakkede salt mandler

**Svampepaté**

med nødder og ristede svampe

**Selleri cremesuppe**

med hasselnødder og timian

**Dansk pålægsplanke**

med lokale specialiteter, klassisk tilbehør og rugbrød

**Citronbagte gulerødder**

med sorte og hvide bønner, ølandshvedeknas, sumak, yoghurt og mynte

**Blå kornblomst Øko**

&

**Baked Alaska**

**270 kr. pr. person**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Onsdag 2. oktober

**Røget hellefisk**

med peberrodssalat, agurk og sprød tapioka

**Peberøget laks**

med lun røræg, purløg og hjemmebagt brød

**Agurke tabbouleh**

med mynte, tomat og oliven

**Rustik Dahl**

med svampe og rodfrugt chips

**Blomkåls bisque**

med urteolie og croutons

**Rosmarin nakke af "Vores hjertegrise"**

med italiensk salat og sprødt rugbrød

**Ragout af "vores hjertegrise"**

med svampe, tranebær, luftig kartoffelmos og krogmodnede flæskesvær

**Vesterhavsost Øko**

&

**Fersken salat**

med mynte, chokolade og creme

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

**Ugens  
frokostmenu**

## **Torsdag 3. oktober**

**Tunmousse**

med æbler, rødløg og urter

**Gambas al pil pil**

med chili, hvidløg og persille

**Cæsarsalat**

med frisk parmesan, sprødt brød og fransk dressing

**Hummus**

Greek style loaded

**Cremesuppe**

med bøgehatte, trøffel og urteolie

**Danske charcuteri specialiteter**

med Antipasti og tapanade

**Æg i kokotte**

med efterårssvampe, bagte hokkaido og høost

**Ørnsø Rødkit fennikel Øko**

**&**

**Æble crumble**

med creme fraiche

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
frokostmenu

## Fredag 4. oktober

**Blinis**

med røget laks, tobiko og creme fraiche

**Forel i panko**

med grov remo, citron og tomat

**Grønkålssalat**

med æble, tranebær og mandler

**Åben ravioli af kålrabi**

luftig kartoffelmos og sauce på Them gran

**Gulerods cremesuppe**

med rød karry og sprøde græskarkerner

**Fennikel salami**

med grillede artiskokker, fennikel crudites og Them Gran flager

**Luksus leverpostej af "vores hjertegrise"**

med stegte mark svampe, sprød bacon og syltede tranebær

**Thise Røget Øko**

&

**Pandekager**

med is og chokoladesauce

**270 kr. pr. person**



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE