

Ugens
aftenmenu

Mandag 16. september

Forret

Kalve carpaccio

Them Gran flager – urtepesto – syltede stikkelsbær

Æblemarineret kålrabi *

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

Hovedret

Mørbrad af "Vores Grise"

studie i gulerod – Clara Frijs i honning/port – stegte radiser

Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto *

studie i løg – fermenteret løg skum

Dessert

Rabarber

frosty marengs - hvide chokolade brud – gran skud

Citrontærte med brændt marengs *

Ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

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

*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

Tirsdag 17. september

Forret

Kålrabi taco

torskesalat – syltede små løg – urtejazz

Æblemarineret kålrabi *

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

Hovedret

Rosa stegt andebryst

stegte jordkokker - æble/selleri pure – saltbagte rødbeder

Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto *

studie i løg – fermenteret løg skum

Dessert

Stikkelsbær

hvid chokolade – sorbet – kniplingskager

Citrontærte med brændt marengs *

Ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

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

*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

Onsdag 18. september

Forret

Tatar af gastro kalv

luftig peberrod - syltet løg – sprøde jordkok chips

Æblemarineret kålrabi *

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

Hovedret

Kuller

courgetter a la carbonara – tomat confit – stegte æbler

Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto *

studie i løg – fermenteret løg skum

Dessert

Choko/karamel tærte

hindbær sorbet – kompot – ruby ganache

Citrontærte med brændt marengs *

ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

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

*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

Torsdag 19. september

Forret

Citrusmarineret laks

syltede kartofler – løgskaller – flyvefisk rogn

Æblemarineret kålrabi *

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

Hovedret

Gastro kalv

stegte svampe – selleri pure – gulerødder i urtesmør

Sprødt pocheret æg & svampe/trøffel bygotto *

studie i løg – fermenteret løg skum

Dessert

Mandel mazarin crumble

lun solbærkompot – brændt marengs – cremet is

Citrontærte med brændt marengs *

ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

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

*Klimavenlige retter – læs mere [her](#).



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE