

Ugens  
aftenmenu

# Mandag 30. september

## Forret

Fasanbryst & soufflé i sprød crumble  
kørvel/kirsebær sky - grønne kål - bøgehatte

## Hovedret

Confiteret svinebryst & kæbe i panko  
rødbede i crumble - pastinak - bær sauce

## Dessert

Henkogte krydderpærer  
salt karamel - kniplingskager - kirsebær/lakrids parfait

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

\*Klimavenlige retter – læs mere på [skanderborgpark.dk/baeredygtighed](https://skanderborgpark.dk/baeredygtighed).  
Ændringer i menuen kan forekomme.



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Tirsdag 1. oktober

### Forret

**Nordisk perlebygotto & rosmarin bacon**  
jordskokker - lokale æbler – vesterhavsost

**Æblemarineret glaskål \***  
peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

**Rosa stegt andebryst**  
bladkål & tranebær – cremet selleri – løg confit

**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 på [skanderborgpark.dk/baeredygtighed](https://skanderborgpark.dk/baeredygtighed).  
Ændringer i menuen kan forekomme.



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Onsdag 2. oktober

### Forret

#### Røget laks

syltet hokkaido – sprøde kerner – rygeost sifon

#### Æblemarineret glaskål \*

peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

#### Ryg af "vores hjertegrise"

stegte jordskokker – palmekål & æbler – gulerodspure

#### 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 på [skanderborgpark.dk/baeredygtighed](https://skanderborgpark.dk/baeredygtighed).  
Ændringer i menuen kan forekomme.



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

## Torsdag 3. oktober

### Forret

**Carpaccio af dansk hjerte kalv**  
kål/æble salsa – sprød parmesan – løvstikke mayo

**Æblemarineret glaskål \***  
peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

### Hovedret

**Allegården kylling medaljon**  
svampebygotto med trøffel – let syltede gulerødder – Clara Friis

**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 på [skanderborgpark.dk/baeredygtighed](https://skanderborgpark.dk/baeredygtighed).  
Ændringer i menuen kan forekomme.



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

Ugens  
aftenmenu

# Fredag og lørdag

Restauranten er lukket



Skanderborg Park  
HOTEL & KONFERENCE