

Ugens
aftenmenu

3-retters menu

Mandag

Gravad okse inderlår
selleri/æble salat – syltede tranebær
sesam sponge

Andebryst
bladkål - abrikos – cremet selleri – løg confit

Cheesecake
Caramel – honning rugbrød – lemon sorbet

Onsdag

Skummende blomkåls suppe
reje ceviche– crudité – syltede løgskaller

Dansk Gastro kalv
stegte svampe – grillet butternut squash
pastinak pure

Chokolade inferno
hindbær sorbet – kompot – ruby ganache

Tirsdag

Consommé & souffle af Ravensminde ænder
bøgehatte – syltede tranebær

**Krogmodnet Ryg af "vores Hjertegrise" og
sprød svær**
gulerods pure – palmekål – rødbeder i honning

Beked Alaska
brownie crumble – salt karamel – solbær sorbet

Torsdag

Sprød svinekæbe af "vores hjertegrise"
blomkål i teksturer – skilt sauce – skovsyre

Pocheret torsk
studie i selleri – perleløg - æbler

Mandel mazarin crumble
lun solbærkompot – brændt marengs
cremet is

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

*Klimavenlige retter.
Ændringer i menuen kan forekomme.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

Aftenmenu

Dagens forret

Se aktuel dag på 3-retters menu

128 kr.

Cæsarsalat med kylling bryst fra Allegården 200g

Hjertesalat – Them Gran ost – sprøde croutons – fransk dressing

248 kr.

Svampebygotto med fyldt hokkaido (vegetarisk)

Them Gran ost – perlebyg – fuego bønner – sprøde græskarkerner

228 kr.

Grillet ribeye bearnaise 300g

Skåret af Dansk Gastro kalv – sprøde Ingrid ærte fritter – grøn salat med vinaigrette

398 kr.

Variation af danske økologiske oste

Saltede mandler – frugt i sirup – knækbrød – langtidshævet surdejsbrød

Dagens dessert

Se aktuel dag på 3-retters menu

128 kr.

*Klimavenlige retter.
Ændringer i menuen kan forekomme.



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

Fredag og lørdag

**Er restauranten åben, oplyses menuen
på dagen i restauranten.**

Kontakt receptionen for mere information.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE