

**Ugens
frokostmenu**

Mandag 28. oktober

Rustik hellefisk tatar

med røde løgskaller, tang perler og sprødt rugbrød

Kuller på sauteret porre

med mild karry og friske æbler

Salat

med balsamisk hokkaido, små tomater, pinjekerner og feta

Romesco

med Anicia linser og sprødt fladbrød

Kartoffel/rødbede suppe

med spidskommen, persille og croutons

Rullepølse af "Vores hjertegrise"

med sky, løg og karse

Chili medister af "Vores hjertegrise"

med luftig kartoffelmos og rødløgsmarmelade

Thise Tollund Kræm Øko

&

Blomme trifli

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Tirsdag 29. oktober

Tuncreme i tortilla pandekage
med tangperler og urter

Bagt laks en cocotte
med sauteret spinat og sauce hollandaise

Slaw af lokale bladkål og gulerødder
med tranebær og ristede hasselnødder

Glaskålstaco
med tofu creme og hyldeblomst agurk

Cremet fiskesuppe
med syltede urter, grøn olie og purløg

Dansk pålægsplanke
med lokale specialiteter, klassisk tilbehør og rugbrød

Linsegrød
med æblecider, portobello svampe, urter og græskar

Ørnsø rødkit fennikel Øko
&
Æble crumble
med kokos og mandler

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Onsdag 30. oktober

Varmrøget smørfisk

med dild mayo, sprødt rugbrød og syltet tomat

Forel "nuggets"

med grov remo og citron

Rødbede-bygotto

med salat af hasselnødder, æbler og stegte løg

Butternut hummus

med Ingrid ærter og knækbrød

Skummende Jordskokkesuppe

med crudites, purløg og urteolie

Rosmarin nakke af "Vores hjertegrise"

med italiensk salat og sprødt rugbrød

Biksemad

med bearnaise, rødbeder og sennep

Thise Karlsø Kaprin Øko

&

Ferskensalat

med mynte og vanilje creme

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Torsdag 31. oktober

Rejesalat

med æbler, agurk og urter

Kuller

med knuste kartofler og lun peberrods/kapers smør

Blomkål

med dijon mayo, ristede jordnødder og dild

Kold linsegrød

med abrikoser og bagt selleri

Kålsuppe

med kartofler og bøgehatte

Danske charcuteri specialiteter

med Antipasti og tapanade

Sprøde snack fritters

med Ingrid ærter og luftig hvidløgs dip

Thise røget 45 Øko

&

Rødgrød

med let pisket fløde

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
frokostmenu

Fredag 1. november

Røget laks

med flødepeberrod, tang perler og skovsyre

Gambas i hvidløg og persille

med citron og fransk aioli

Bedesalat

med rød grape, valnødder og blå ost

Bagte gulerødder

med estragon og luftig friskost

Butternut squash suppe

med sprøde kerner og olie

Honning skinke af "Vores Hjertegrise"

med cremet selleri salat og sprødt rugbrød

Krogmodnet nakke "Vores Hjertegrise"

med sprøde Ingrid ærte fritter og sauce bearnaise

Vesterhavsost Øko

&

Pandekager

med is og chokoladesauce

270 kr. pr. person



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE