

Ugens
aftenmenu

3-retters menu

Mandag

Hr. Nielsen skinke

butternut squash – Them Gran – brioche

Medaljon af Allegården kylling

jordskokker – bladkål – rødbeder

Baked Alaska

brownie crumble – salt karamel – solbær sorbet

Onsdag

Kalvecarpaccio

sennepsfrø & luft – ribs – bøgehatte

Islandsk fjeldørred

pak choi – gule beder – springløg

Chokolade inferno

hindbær sorbet – kompot – ruby ganache

Tirsdag

Koldrøget Ådal Øko ørred & ørredrogn

sprød panipuri – oyster mayo

Hjortesteg

marksvampe & tranebær – persillerod – sortkål

Cheesecake

karamel – honning rugbrød – lemon sorbet

Torsdag

Ramen & confit af Ravnsminde ænder

nudler – urter

Ryg & sprøde svær af gris

grønne kål – abrikos – kejserhatte

Mandel mazarin crumble

lun solbærkompot – brændt marengs – cremet is

2 retter 360 kr. | 3 retter 440 kr.

Ændringer i menuen kan forekomme.



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Ugens
aftenmenu

À la carte

Dagens forret

Se aktuel dag på 3-retters menu

128 kr.

Dagens hovedret

Se aktuel dag på 3-retters menu

295 kr.

Cæsarsalat med kyllingbryst fra Allegården 200g

Hjertesalat – Them Gran ost – sprøde croutons – fransk dressing

228 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

128 kr.

Dagens dessert

Se aktuel dag på 3-retters menu

128 kr.

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