

Ugens
aftenmenu

3-retters menu

Mandag

Consommé

confit af Ravensminde and – syltede bøgehatte
fennikel

Gastro kalv

forårsløg – selleri – æble

Baked Alaska

brownie crumble – salt karamel – solbær sorbet

Onsdag

Stenbiderrogn

brioche – dild emulsion – syltede løgskaller

Duet af Allegården kylling

blomkål – abrikos – persillerod

Chokolade inferno

hindbær sorbet – kompot – ruby ganache

Tirsdag

Jomfruhummer

citron – kartoffel – urter

Svineryg

butternut – pastinak – rødbede

Cheesecake

karamel – honning rugbrød – lemon sorbet

Torsdag

Ørred tatar

syrlig æble puré – frisee – ristede boghvede

Hjort

jordskok – ribs – kål

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 – rustikke 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