

Ugens
aftenmenu

3-retters menu

Mandag

Hvide asparges
stenbiderrogn – skilt kærnemælk
ramsløgs olie

Kalvefilet
jordkok – guleros – stikkelsbær

Rabarber drøn
variation af rabarber – marengs – sorbet

Tirsdag

Tatar af gastro kalv
grillede asparges - syltet løg – æggeblomme

Hopballe Mølle kylling
svampe – guleros – trøffelsauce

Æble
brunet smør – hasselnød – jordkok – vanilje is

Onsdag

Håndpillede rejer
hjertesalat – citron mayo – brioche

Rib Eye af gastro kalv
pommes – bearnaise – broccolini

Eton Mess
jordbær – fløde – sprød mandel – jernurt

Torsdag

Kammusling
agurk – hasselnød – crudites

Lamme culotte
asparges – løvstikke – pastinak

København stang
vanilje – ananas – karamel

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 kyllingebryst fra Hopballe Mølle 200g
hjertesalat – Them Gran ost – sprøde croutons – fransk dressing

198 kr.

Ravioli (vegetarisk)

ricotta – frisk trøffel – stuvet morkel

228 kr.

Bøf af oksefilet 300g

Pommes Anna – pebersauce – dagens salat

398 kr.

Variation af danske øko oste

salt 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

**Hvis restauranten er åben,
oplyses menuen på dagen i restauranten.**

Kontakt receptionen for mere information.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE