

Menu



Mandag - Onsdag

Forret

Røget kammusling – Friskostcreme – Syltede asparges

Røget kammusling med friskostcreme, syltede asparges, sprøde skalotteløg og dildolie

Hovedret

Perlespeltotto – Ærter – Havgus

Grøn perlespeltotto med grønne asparges og ærter, serveret med revet Havgus og urter

Dessert

Danske jordbær – Crème anglaise – Jordbæris

Danske jordbær med Crème anglaise, sprød tuile, sirup og jordbæris

Tirsdag - Torsdag

Forret

Nye kartofler – Æggeblommecreme – Urtevinaigrette

Nye kartofler med confiteret æggeblomme, urtevinaigrette, rugbrødsgrumble og friske urter

Hovedret

Bagt torsk – Hvide asparges – Sennepssauce

Bagt torsk med hvide asparges og letsyltede skalotteløg, serveret med nye kartofler og sennepssauce

Dessert

Cheesecake – Mandelkiks – Rabarbersorbet

Cheesecake med hyldeblomst og hvid chokolade på sprød mandelbund med rabarber broken gel og rabarbersorbet

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Alle dage

Koldrøget laks med æbler, creme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Kroketter fyldt med svampe serveret med urter og dyppelse.....	kr.	115,- pr. person
Dagens vegetarret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture og muslingesauce.....	kr.	235,- pr. person
Skaftkotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person

