



August – September 2024

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede. Vores kokke frister med smagfulde retter, tilberedt af årstidens friske og økologiske råvarer.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu, og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, og vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt og økologisk.



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Kibæk
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

August – September



Forretter

Serveres med dip og madbrød fra egen ovn bagt med mel fra danske landmænd

En sommer svømmer

Kystfisk efter vind og vejr med sommerporre, kantareller, estragon og hummerskum

Sensommer sol over Skarrildhus

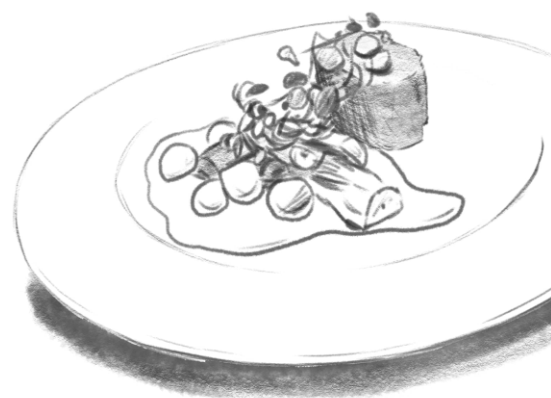
Varde Ådal økologiske ørred med grillede agurk, letsyltet radiser og hønseæg

Vilde dyr fra egen skov

Letrøget tatar af sommerbuk med solmodne tomater, Ingrid ærter og Them humleost

Grønt fra de danske marker

”Urtehaven” med sommergrønt, fermenterede asparges, chips og gråbønnehummus



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens danske "her og nu" grøntsager og kartoffel

Hav og fjord

Dagens fangst med musling blanquette

Grillede grøntsager og vilde blade

Grisebasse

Mjødglaserede gris

Stegt sommerkål, røget tæmpeh og tomatcreme

Vingebasker

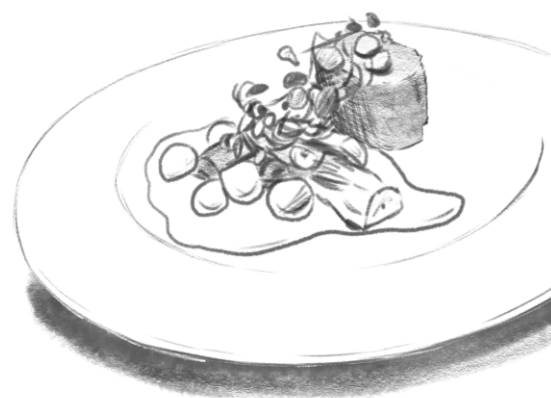
Variation af Hop balle kylling

Sommerfrikassé, rabarber og hvidvinsauce

Gamle danske kornsorter

Grød med vilde løg fra baghaven

Tomat variation, courgetter og porrechips



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Mellemretter

Mundfrisker dk 55
Brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 65
Variation af sprøde og knasende snacks med dip og dyp

Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk
Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

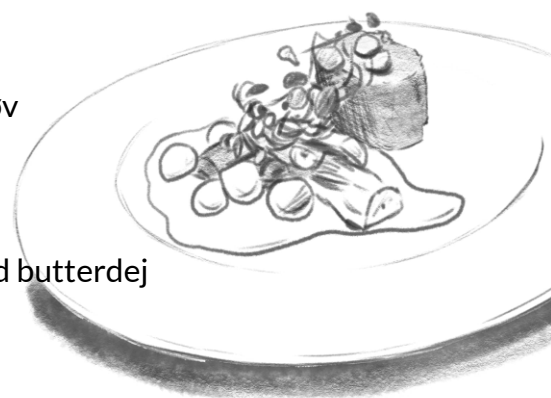
15 g det sorte guld kr. 155 pr. dåse
Kaviar Baerii fra Bordeaux

Fladbrød kr. 75
Fermenteret kartoffelbrød med dansk burrata, Bertel x Museth N´duja og trøffel

”Rødbedebof bearnaise” kr. 75
Rødbede tatar med bearnaisemayo, kartoffelchips og persillestøv

Lam i dild og rejer kr. 75
Røget vadehavslam med vilde blade, dild, cremede rejer og sprød butterdej

Naturmælk i brødkrummer kr. 65
Forfinet camembert - Brie stegt i knust brød med solbærgele og ristet brioche



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

August – September



Desserter

Sommerbær

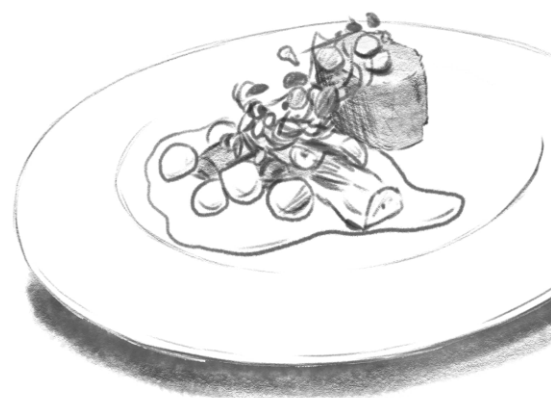
Bær med masser af bær på. Sommer, sol, is og chokolade

Blomsten og bien

Støbt kamille citronfromage med bipollen, sommerbær, honningchips og karamel

Kiksekage og ”skæve” hindbær

Klassiker med et twist chokolade og kiks i lag med hindbærsorbet og citronverbena



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Go´natmad



Specialiteter på Stribe kr. 145

Lokale og hjemmelavede pålægsspecialiteter

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltede sager

Rugbrød samt madbrød bagt på mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt ”blødt” brød

Hertil hjemmelavet ”snask” og dyppelse

Samt 2 slags løg og relish

Byg din egen ”pulled pork” kr. 105

Langtidssimret barbecue marinerede gris, puffet svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremede kål samt andre hjemmesyltede sager

Delle og kartofflen kr. 105

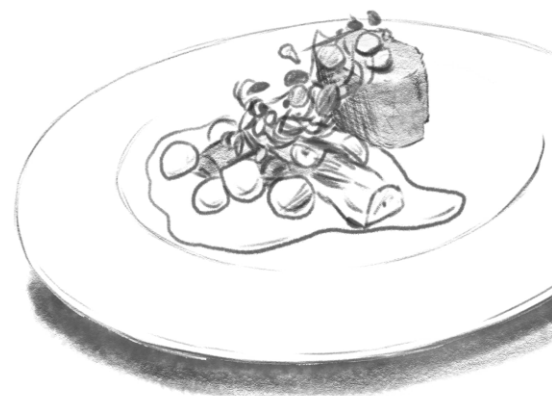
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 105

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Bryllupskage Sinatur



Pris er fra kr. 75 pr. person

Smag

Hvid chokolade og rabarbermousse, rabarberindlæg og mandelbund

Mørk chokolademousse, hindbærmousse og kagebund

Mørk chokolademousse, solbærmousse og chokoladebund

Rå creme/vaniljemousse, æbleindlæg og hasselnøddebund

Overtræk

Kakaospray

Råhvid marcipan 10 kr. pr. pers

Chokolade glaze 15 kr. pr. pers

Chokolade brud 10 kr. pr. pers

Pynt

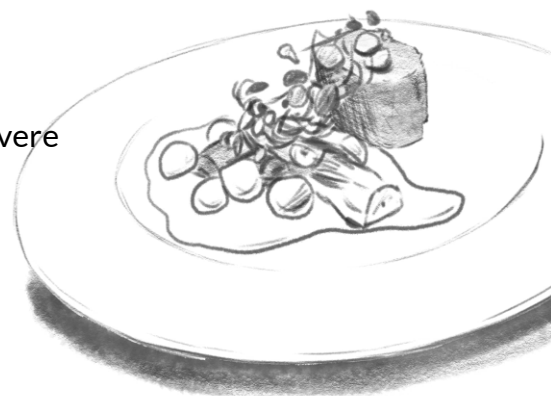
Friske blomster

Marcipan roser 20 kr. pr. stk.

Chokoladeblomster 50 kr. pr. stk. (store)

Frisk frugt efter sæson 10 kr. pr. person

Figur - Brudepar til toppen af kagen er I velkommen til selv at levere



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE