

Menu



Mandag - Onsdag

Forret

Ørred - Citron - Crumble

Let marineret tatar lavet på dansk ørred fra Musholm, serveret med citroncreme og Surdejscrumble

Hovedret

Kylling - Blanquette - Ramsløg

Farseret kyllingelår fra hopballe, serveret med blanquette sauce tilsmagt ramsløg

Dessert

Creme - Karamel - Havtorn

Klassisk karamelliseret creme brulé serveret med havtorns sorbet

Tirsdag - Torsdag

Forret

Krabbe - Dild - Knas

Strandkrabbesuppe serveret med pocheret fisk, krydderurter og knas

Hovedret

Gris - Selleri - Sauce

Langtidsstegt kamfilet fra økologiske grise, serveret med selleri, kraftig rødvinssauce og kål

Dessert

Chokolade - Citron - Vanilje

Hvid chokolademousse med citroncreme og sprød nøddebund, hertil vaniljeis

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Alle dage

Koldrøget laks med Creme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Svampetoast serveret med urter.....	kr.	135,- pr. person
Dagens grønne ret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture.....	kr.	235,- pr. person
Kotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person
Petit four 2 stk.....	kr.	55,- pr. person

