

Menu



Mandag - Onsdag

Forret

Persille – Musling – Peberrod

Blåmuslingbouillon med persille, serveret med rimet kammusling og peberrodsskum

Hovedret

Glad gris - Rødder – Svampe

Langtidsstegt økologisk gris fra Nørre Søby slagteren, med svampesky og bagte rodfrugter

Dessert

Chokolade – Brombær – Iscreme

Bitterchokolademousse serveret med vaniljeiscreme og brombærkompot

Tirsdag - Torsdag

Kronvildt - Estragon – Sennep

Gravad inderlår fra kronvildt med syltede sennepskorn, surdejscrumble og estragoncreme

Hovedret

Dagens fangst – Krabbe – Fennikel

Dagens fangst, serveret med cremet krabbe-blanquettesauce og braiseret fennikel

Dessert

Baba – Citron – Marengs

Luftig baba trukket i citrussirup, serveret med citrontimian sorbet og marengs

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Alle dage



Koldrøget laks med creme, crouton 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

