

Efterårsmenu



Vi elsker naturen, og tager hensyn til den ved at prioritere økologi, bæredygtighed og dyrevelfærd. Skovens svampe og de sidste vilde urter sankes indtil frosten sætter ind. Efterårets bær og frugter fra blandt andet egen frugtallé tilberedes og hengemmes med et smil. Næbbet gråender og vilde dyr fra de danske skove vil være på menuen når sæsonen skydes i gang. Efterår kom hid – Hygge, nærvær, god mad og drikke.

En god start

Forretten kreeres som vejret, sæsonen og vinden tillader det

Velfærd, økologi og nærvær

Hovedretten tilberedes med en balance mellem det rustikke og jordnære

Efterårssmil

Dessert hjemmelavet med efterårets frugter

Tre retter kr. 415

Flere retter til sulten og hyggen

Start hyggen kr. 75

med en "happer" og knasende snacks

Mundfrisker kr. 55

Iskrystaller og hjemmelavet brændevin

Havens grønt kr. 75

Kærlighed til de danske "skæve" vintergrøntsager fra Gartnerihjælpen

Mellemretten kr. 75

Retten tilpasses resten af menuen som laves med "nu og her" råvare

Sørens vilde dyr kr. 85

Dyr fra egen skov med "skovbund"

Oste på række kr. 115

Udvalg af oste fra de Danske osterier

Vi bruger sæsonens "nu og her" råvarer, så derfor sammensættes menuen uge for uge.



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE