

Menu



Mandag – Onsdag

Forret

Kuller – Fennikel – Græskar

Fennikel- og dildrimet kuller med syltede græskar, citroncreme, sprøde kerner og urter

Hovedret

Gråand – Jordskokker – Sauce

Stegt bryst og confiteret lår fra gråand, med bagte jordskokker og råsyltet vinter grønt

Dessert

Pærer – Karamel – Iscreme

Pocheret pærer med iscreme, honningkaramel og krystalliseret hvid chokolade

Tirsdag – Torsdag

Gris – Sennep – Creme

Gravad inderlår fra Nørre Søbys økologiske grise med syltede sennepskorn og pebermayo

Hovedret

Dagens fangst – Krabbe – Kål

Dagens fangst, serveret med skummende krabbefumét, sortkål og cremede kartofler

Dessert

Chokolade – Tyttebær – Knas

Bitter chokolademousse med tyttebærkompot og kakaoknas

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

