

SINATUR MENU



Mandag, onsdag, fredag & søndag

Salater fra det lille Økori – Mormordressing – Rejer – Jordskokker
Salads – Grandma's salad sauce – Shrimps – Jerusalem artichokes
kr. 128,-

Sommergrønt – Pocheret æg fra Tinnetsgård – Rug
Summer greens – Poached egg – Rye
kr. 128,-

Solmodne tomater – Friteret ost fra Naturmælk – Salatløg
Sun riped tomatoes – Fried cheese – Salad onion
kr. 128,-

Dagens fangst – Letsyltede hvide asparges – Muslingesauce – Dild – Ærter
Catch of the day – Lightly pickled white asparagus – Clam sauce – Dill – Peas
kr. 238,-

Sinatur ostevogn
Sinatur cheese selection
kr. 128,-

Hindbær mazarin – Friskost – Hindbær sorbet – Honning
Raspberry mazarin – Fresh cheese – Raspberry sorbet – Honey
kr. 128,-

Det er altid muligt at få alternative retter

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



SINATUR MENU

Tirsdag, torsdag & Lørdag

Letsyltede hvide asparges – Vinaigrette – Æg fra Tinnetgård
Lightly pickled white asparagus – Vinaigrette – Egg
kr. 128,-

Røget kulmule – Fennikel – Kartoffelchips – Mayonnaise med havens urter
Smoked Hake – Fennel – Potato chips – Herbs mayonnaise
kr. 128,-

Ristede surdejsbrød – Ost fra Nørgårds mejeri – Hestbjerg Skinke – Honning
Toasted sourdough bread – Cheese – Ham – Honey
kr. 128,-

Hopballe kylling – Sommergrønt – Sauce suprême
Chicken – Summer greens – Sauce suprême
kr. 238,-

Sinatur ostevogn
Sinatur cheese selection
kr. 128,-

Creme fraiche – Bær – Sprød marengs – Estragon
Sour cream – Berries – Crispy merengue – Terragon
kr. 128,-

Det er altid muligt at få alternative retter

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE