

Menu uge 8-11



Mandag – Onsdag

Rødbede – Gedeost – Bælgfrugter

Cremet hummus af danske bælgfrugter med bagte rødbeder og gedeost fra Tebstrup

Hovedret

Gris – Savojkål – Mandler

Langtidsstegt, økologisk gris med grillet savojkål, ristede mandler og rosmarinkartofler

Dessert

Brownie – Havtorn – Tuile

Chokoladebrownie med havtornsorbet og sprød tuile

Tirsdag – Torsdag

Forret

Ising – Fumét – Kejserhat

Dampet ising med stegt kejserhat og skummende fiskefumét

Hovedret

Perlebyg – Porre – Rosenkål

Cremet perlebygotto med bagt porre, smørristede rosenkål og revet Fuldmåneost

Dessert

Chokolade – Citron – Kakao

Hvid chokolademousse med citroncreme og sprød nøddbund, 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

