

Menu

Gældende fra 23. oktober – 1. december



Mandag – Onsdag

Kæber – gulerødder – karse

Braiseret og glaserede svinekæber, med gulerødder, hjemmelavede chips og karse

Sej – blomkål – sauce

Blomkålpure med brunet smør, stegt kål, fiskefumé, knuste kartofler og bagt sej

Hvid chokolade – jernurt – pære

Pisket hvid chokoladecreme med hjemmelavet pæresorbet, hvidvins pocheret pære, knas og jernurt

Tirsdag – Torsdag

Kulmule – purløg – kål

Bagt kulmule med purløgs skum, ristet glaskål og kål

Skovdue – selleri – kartoffel

Bryst af skovdue, confiteret lår med selleri og kartoffel kroket

Æble – vanilje creme – crumble

Bagte æbler, luftig vanilje creme, cookie crumble, sorbet af ribs

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Alle dage

| | | |
|---|-----|------------------|
| Kold røget laks med æbler, urtecreme og plukkede urter..... | kr. | 125,- pr. person |
| Kroketter fyldt med svampe serveret med dyp..... | kr. | 115,- pr. person |
| Dagens Vegetar ret..... | kr. | 215,- pr. person |
| Dagens fisk serveret med dagens garniture og muslingesauce..... | kr. | 235,- pr. person |
| Skaft Kotelet af dansk gris med bagte urter, dagens kartoffel og rødvinssauce..... | kr. | 315,- pr. person |
| 3 danske oste..... | kr. | 110,- pr. person |

