

Menu



Mandag - Onsdag

Forret

Pighvar - Linser - Urter

Pighvar med linser og marinerede urter

Hovedret

Kylling - Gulerødder - Hønsesauce

Udbenet kyllingelår med souffléfars, små gulerødder og hønsesauce, serveret med kartoffelkompot

Dessert

Rabarber - Crumble - Creme fraiche

Rabarbercrumble med creme fraiche, rabarbersirup og skovmærke

Tirsdag - Torsdag

Forret

Beder - Grønne jordbær - Gedeost

Spæde beder med grønne jordbær, gedeost, sprødt og urter

Hovedret

Dagens fisk - Krabbefumet - Løg

Dagens fisk med krabbefumet, nye løg og langtidstilberedt salatløg, serveret med dampede kartofler vendt i smør og persille

Dessert

Mørdej - Lemoncurd - Marengs

Citrontærte med brændt marengs

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Alle dage



Koldrøget laks med æbler, creme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Kroketter fyldt med svampe serveret med urter og dyppelse.....	kr.	115,- pr. person
Dagens vegetarret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture og muslingesauce.....	kr.	235,- pr. person
Skaftkotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person

