

# Forårsmenu



Endelig er foråret kommet. Haven, marken og skoven spire. Vi starter med at samle de spæde skud af ramsløg, brændenælder, skvalderkål, løgkarse og gran.

Som foråret bliver lysere og lunere bruger vi de skønne over og underjordiske danske asparges. Rabarber, fjordens rejer og vilde sommerdyr er klassiske råvarer der får forårsmilet frem i køkkenet.

Vi elsker naturen, og tager hensyn til den ved at prioritere økologi, ansvarlighed og dyrevelfærd.

## En god start

Forretten kreeres som vejret, sæsonen og vinden tillader det

## Velfærd, økologi og nærvær

Hovedretten tilberedes med en balance mellem det rustikke og jordnære

## Det søde

Dessert hjemmelavet med forårssmil og kærlighed fra vores egen konditor

Tre retter kr. 415

## Flere retter til sulten og hyggen

### Mundfrisker kr. 55

Iskrystaller og brændevin med "nabo" Kajs øko. blåbær

### Rogn og chips kr. 85

Forårsrogn fra fiskemanden efter sæson

### Fangst Fisk kr. 75

Re - thinking food på dåse

### Havens grønt kr. 75

Røget tæmpeh med danske skønne over / underjordiske grøntsager og blade

### Mellemretten kr. 85

Retten tilpasses resten af menuen som laves med "nu og her" råvare

### Oste på række kr. 105

Udvalg af oste fra de Danmarks osterier

Menuen sammensættes uge for uge. Så I er meget velkomne til at kontakte os, hvis I ønsker menuen mere detaljeret.



**SKARRILDHUS**  
SIGNATUR HOTEL  
& KONFERENCE