



# Juni - Juli 2024

---

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede. Vores kokke frister med smagfulde retter, tilberedt af årstidens friske og økologiske råvarer.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu, og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, og vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt og økologisk.



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning  
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

# Juni – Juli



## Forretter

Serveres med dip og madbrød fra egen ovn bagt med mel fra de danske Øko. landmænd

### Gode stænger fra Hanne på Fyn

Asparges med stegt puffed ærter, rejer, urtestøv og mousselinesauce

### Sommer løgtærte og en svømmer

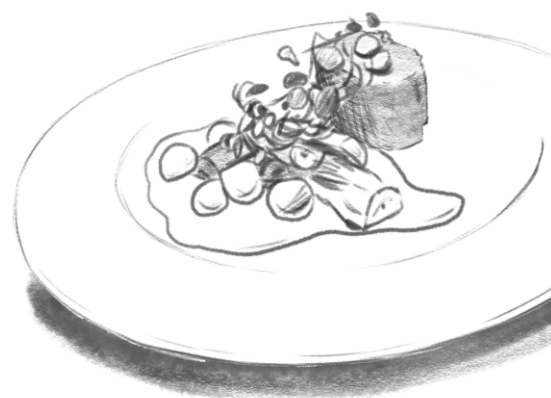
Karamelliseret løg tarte tatin og fiskemandens fisk i muslingecreme

### Bertel x Museth

Modnet lufttørret skinke med brioche, trøffelcreme og frisk sommersalat

### Grønt fra de danske marker

"Sommerhaven" med bondemandens grønt, graved æggeblommer og lupinhummus



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni – Juli

---



## Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

danske "her og nu" grøntsager samt madbrød fra egen ovn

## Hav og land

Dagens fangst og grillede sommergrønt

madbrød med fermenterede kartoffel samt hummerskum

## Vingebasker

Sprængt andebryst med mere fra anden

Sommerblade og peberrodscreme

## Kål og gris

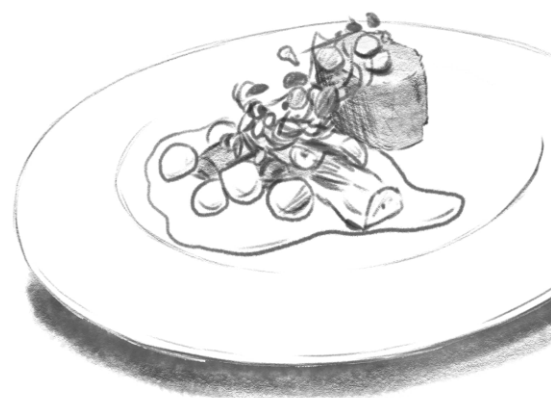
Berthels gris "Wellington"

blomkåls chimichurri og tomatcreme

## "Guleærter"

Flækærter med grillet porre

Østenkrydret sprød sommergrønt



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni – Juli

---



60-90% økologi

## Mellemretter

### Mundfrsker dk 55

Brændevin og iskrystaller

### Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk

Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

### Start festlighederne kr. 65

Variation af sprøde og knasende snacks med dip og dyp

### Salaten kr. 75

Grillet hjertesalat med ramsløgs vinagrette, puffet svampe og Unika gl. knas

### Rogn og chips kr. 75

Rogn efter sæson med creme, chips, syltede og stegte løg

### Æbleskiver kr. 75

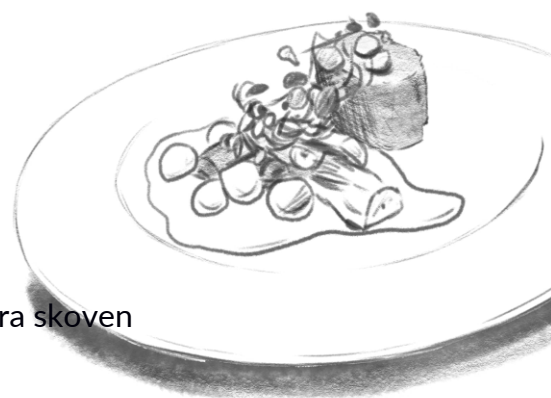
Saltet æbleskiver med røget kulmule, tang og luftig tamari

### Vilde sommerdyr kr. 85

Rørt tatar af sommerbuk med beder, ærtepure, chips og blade fra skoven

### Oste fra Them, Unika og Elmegaarden kr. 115

Udvalg fra danske osterier



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Juni – Juli

---



## Desserter

### Sommersmil

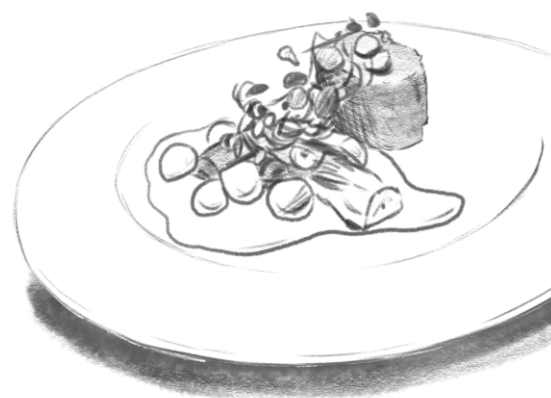
Jordbær med rabarberfløde, solsikkemarcipan, "sommerkys" og grankoglesirup

### Pretty in pink

Hindbær "cheesecake" med hindbærsorbet, sukkersky og blomster

### Cigar, sommer og rom

Chokoladecigar med sommerbær, karamel, skovmærker og romskum



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Go'natmad



60-90% økologi

## Specialiteter på Stribe kr. 145

Lokale og hjemmelavede pålægsspecialiteter

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltede sager

Rugbrød samt madbrød bagt på mel dyrket i Danmark

## En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet "snask" og dypelse

Samt 2 slags løg og relish

## Byg din egen pulled pork burger kr. 105

Langtidssimret gris med sprøde svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremet kål samt andre hjemmesyltede sager

## Dellen og kartofflen kr. 105

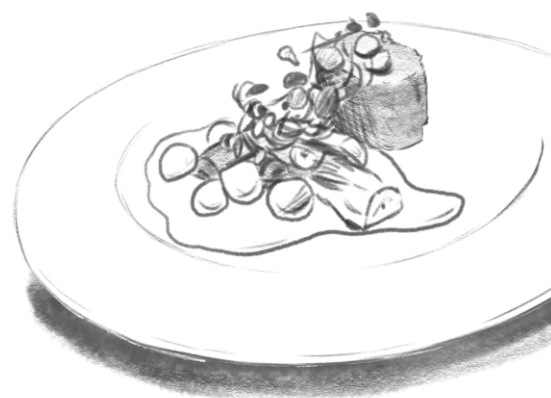
Frikaduner af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

## Suppen klassisk eller med et twist kr. 105

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Kød - Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Bryllupskage Sinatur



Pris er fra kr. 75 pr. person

## Smag

Hvid chokolade og rabarbermousse, rabarberindlæg og mandelbund

Mørk chokolademousse, hindbærmousse og kagebund

Mørk chokolademousse, solbærmousse og chokoladebund

Rå creme/vaniljemousse, æbleindlæg og hasselnøddebund

## Overtræk

Kakaospray 10 kr. pr. pers

Råhvid marcipan 15 kr. pr. pers

Chokolade glaze 15 kr. pr. pers

Chokolade brud 10 kr. pr. pers

## Pynt

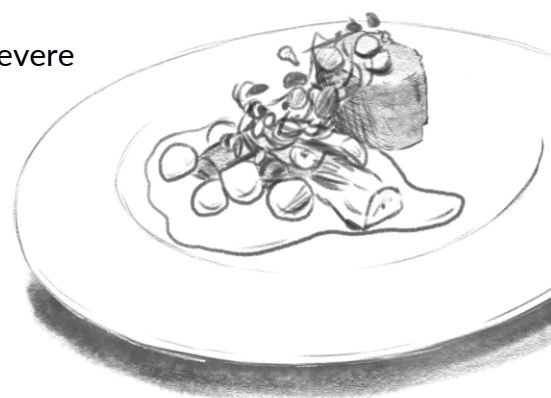
Friske blomster 5 kr. pr. pers

Marcipan roser 20 kr. pr. stk

Chokoladeblomster 50 kr. pr. stk. (store)

Frisk frugt efter sæson 10 kr. pr. person

Figur – Brudepar til toppen af kagen er I velkommen til selv at levere



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE