



SINATUR MENU

Mandag & Onsdag

Mild løgbouillon – Ramsløg – And fra Varde Ådal
Mild onion bouillon – Wild garlic – Duck from Varde Ådal
kr. 128,-

Bertels gris – Jordskokker – Sauce med ristet boghvede
Bertels pork – Jerusalem artichoke – Sauce with roasted buckwheat
kr. 238,-

4 økologiske gårdoste – Sprødt brød – Hjemmesylt
4 organic cheese – Crispy bread – Homemade pickled garnish
kr. 128,-

Rabarber – Ymersorbet – Brownie
Rhubarb – Ice cream on a Danish soured milk product - Brownie
kr. 128,-

4 retter 498,-

Det er altid muligt at få alternative retter.

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



SINATUR MENU

Tirsdag & Torsdag

Korn fra Gyldenlund – Svampe – Urtevæld fra Naturmælk
Grain from Gyldenlund – Mushrooms – Cheese from Naturmælk
kr. 128,-

Hopballe kylling – Kål – Sauce chasseur
Hopballe chicken – Kale – Sauce chasseur
kr. 238,-

4 økologiske gårdoste – Sprødt brød – Hjemmesylt
4 organic cheese – Crispy bread – Homemade pickled garnish
kr. 128,-

Panna Cotta – Hasselnødder – Saltkaramel
Panna cotta – Hazelnuts – Salt caramel
kr. 128,-

4 retter 498,-

Det er altid muligt at få alternative retter.

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Menu

Fredag og Lørdag

DEN LILLE *SINATUR* MENU

3 hjemmelavede snacks

Helleflynder – Muslingesauce - Spinat

Bertels gris – Jordskokker – Sauce med ristet boghvede

Panna cotta – Hasselnødder - Saltkaramel

DEN STORE *SINATUR* MENU

3 hjemmelavede snacks

Ristet brioche – Rogn – Creme fraiche 48% - Purløg

Helleflynder – Muslingesauce – Spinat

Mild løgbouillon – And fra Varde Ådal - Ramsløg

Bertels gris – Jordskokker – Sauce med ristet boghvede

Sinatur Ostevogn

Panna cotta – Hasselnødder - Saltkaramel

Den lille 499,-

Den store 700,-



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



Menu

Friday and Saturday

THE LITTLE *SINATUR* MENU

3 homemade snacks

Halibut – Mussel sauce - Spinach

Bertels pork – Jerusalem artichoke – Sauce with roasted buckweat

Panna cotta – Hazelnuts – Salt caramel

THE BIG *SINATUR* MENU

3 homemade snacks

Roasted brioche – Roe – Sour cream 48% – Chives

Halibut – Mussel sauce – Spinach

Mild onion bouillon – Duck from Varde Ådal – Wild garlic

Bertels pork – Jerusalem artichoke – Sauce with roasted buckweat

Sinatur Cheese selection

Panna cotta – Hazelnuts – Salt caramel

Den lille 499,-

Den store 700,-



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE