

# SINATUR MENU



## Mandag

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

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

# SINATUR MENU



## Onsdag

Grønne asparges fra Helnæs – Pocheret æg fra Tinnegård – Rug  
*Green asparagus from Helnæs – Poached egg from Tinnegård – Rye*  
kr. 128,-

Bertels gris – Spæd kål – Creme fraiche – Havens urter  
*Bertels pork – Early kale – Soured milk – Herbs from the garden*  
kr. 238,-

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

Blondie – Rabarber – Æble – Kørvel  
*Cake – Rhubarb – Apple – Chervil*  
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



## Torsdag

Hvide asparges fra Helnæs – Vinaigrette – Æg fra Tinnetsgård  
*White asparagus from Helnæs – Vinaigrette – Egg from Tinnetsgård*  
kr. 128,-

Dagens fangst – Blomkål – Grønne asparges – Hollandaise  
*Catch of the day – Cauliflower – Green asparagus – Hollandaise*  
kr. 238,-

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

Tærte – Hyldeblomst – Havre – Kamille – Fløde fra Naturmælk  
*Pie – Elderflower – Oat – Chamomille – Cream from Naturmælk*  
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

Hvide asparges fra Helnæs – Vinaigrette – Æg fra Tinnetgård

Dagens fangst – Blomkål – Grønne asparges – Hollandaise

Blondie – Rabarber – Æble – Kørvel

## **DEN STORE *SINATUR* MENU**

3 hjemmelavede snacks

Hvide asparges fra Helnæs – Vinaigrette – Æg fra Tinnetgård

Gulerod – Ricotta – Ingridærter

Sprød gris – Tempeh – Creme fraiche – Estragon

Dagens fangst – Blomkål – Grønne asparges – Hollandaise

Sinatur Ostevogn

Blondie – Rabarber – Æble – Kørvel

**Den lille 499,-**

**Den store 700,-**



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



# Menu

*Friday and Saturday*

## **THE LITTLE *SINATUR* MENU**

3 homemade snacks

White asparagus from Helnæs – Vinaigrette – Egg from Tinnetgård

Catch of the day – Cauliflower – Green asparagus – Hollandaise

Cake – Rhubarb – Apple – Chervil

## **THE BIG *SINATUR* MENU**

3 homemade snacks

White asparagus from Helnæs – Vinaigrette – Egg from Tinnetgård

Carrot – Ricotta cheese – Ingrid peas

Crispy pork – Tempeh – Soured milk – Tarragon

Catch of the day – Cauliflower – Green asparagus – Hollandaise

Sinatur Cheese selection

Cake – Rhubarb – Apple – Chervil

**Den lille 499,-**

**Den store 700,-**



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE