Sommermenu

60-90% økologi

Mandag – Onsdag – Torsdag, fra uge 26 til uge 32

Brødet fra egen ovn
Sinatur madbrød bagt med økologisk mel fra Nyborggaard

Forretten
Udvalg af hvad fiskemanden, sæsonen og de lokale kan tilbyde på dagen
Hjemmesyltet – Røget – Kogt – Gravad – Saltet
Hertil serveres dip og smørelse på den gode måde

Hovedretten
Sæsonens nu og her råvarer
Kød og fjerkræ. Dyrevelfærd – Økologi – Bæredygtighed
Gode danske kartofler, salater og saucer der er tilpasset kødet
Skønne danske kornsorter, grøntsager og lokale olier
Hjemmesyltede sager

Forret og hovedret kr. 275
Køkkenet kan vælge at servere som tallerkenanretning, buffet eller hyggelige dele-retter

Flere retter til sulten og hyggen

Danske osterier kr. 85
Gode oste med kompot, henkogte gode sager, egen honning og knækket brød

Til den søde tand kr. 85
Dessert hjemmelavet med sommersmil og is fra bondegården i Kibæk

SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE