

Menu uge 25



Mandag

Økologiske hvide asparges med sauce Hollandaise og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Tirsdag

Nye Helnæs kartofler med løvstikkesalsa, kartoffelskum og sprød rug
Kæber fra Bertels øko gris i sprød pankø, greenway ærter, Bjørnø grønt og asparges i butterdej
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskærm

Onsdag

Økologiske hvide Helnæs asparges med sauce Hollandaise og urter fra parken
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Torsdag

Nye Helnæs kartofler med løvstikkesalsa, kartoffelskum og sprød rug
Kæber fra Bertels øko gris i sprød pankø, greenway ærter, Bjørnø grønt og asparges i butterdej
Rabarbersorbet med brændt hvid chokolade, havrecrumble, syltede rabarber og sødskærm

Fredag

Hvide økologiske Helnæs asparges med Hollandaise sauce og urter fra parken.
Letrøget Hopballe kylling, agurk, rabarber, sydfynske grønne asparges, persille, nye Helnæs kartofler
Danske jordbær, lavendelcremesauce, sorbet og knuste kammerjunker

Lørdag

Specialevent: Grill og Rosé.

Stadig få pladser i solen!

Book plads på <https://order.lifepeaks.dk/sinatur-hotel-konference/grill-rose>

Der tages forbehold for ændringer i menuen

Bemærk: Indhold af allergener oplyses ved forespørgsel til personalet.

2 retter	kr. 350,- pr. person
3 retter	kr. 485,- pr. person
4 retter	kr. 605,- pr. person
5 retter	kr. 725,- pr. person



Se mere om vores leverandører her

Månedens ret:

*Danske tomater med Rosa
Mundo gedeost fra Tebstrup,
spæd grønt fra Bjørnø,
basillikum fra Parken.*

Oste:

*4 slags danske
håndværksoste med
hjemmesylt og bagerens
knækbrød.
(ekstra stykke ost 25 kr.)*