

Mortensaften



Lørdag den 9. november

Rejecocktail i nye klæder

Rejer x 2 med fattigmandsasparges, blade, creme, rogn og havtorne

- Weingut Burg Ravensburg, "Lerchenberg" Riesling, Baden, Tyskland ØKO

Morten som hed Martin. Gåsen som blev til and

Dansk andesteg

Svesker - Kål - Æbler - Gele - Kartoffler x 2 - Andesovs

- Cascina Val Del Prete, Nebbiolo d'Alba ØKO

Chokolade og Kong gulerod

Chokoladeskum med sødsyltede gulerod, sorbet fra bondegården og chips

- Fonseca "Terre Prima" Reserve Port, Douro, Portugal ØKO

3 retter kr. 360

Børn under 12 år ½ pris

Vin menu til maden kr. 390

Flere retter til sulten og hyggen

Start hyggen kr. 55

Med en "happer" og knassende snacks

Mundfrsker kr. 45

Iskrystaller og hjemmelavet brændevin

Havens grønt kr. 55

Kærlighed til de danske skønne over / underjordiske grøntsager og blade

Vilde dyr kr. 55

Røget buk fra Klosterheden

Oste fra Elmegaarden kr. 85

Udvalg af oste fra et af Danmarks mindste osterier



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE