

# Menu uge 41

---



Mandag, d. 11. oktober 2021

**Røget laks – Mayo – Urtesalat**

Smoked salmon – Mayonnaise – Herbs salad

**Rødbede – Røget Mayo – Mandler**

Red beet – Smoked mayonnaise – Almonds

**Svinekæber – Selleri – Kål**

Pork jaws – Celery – Cabbage

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**Syndig chokoladecake – Kirsebørsorbet – Marinerede blåbær**

Sinful chocolate cake – Cherry sorbet – Marinated blueberries

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Menu uge 41

---



Tirsdag 12. oktober 2021

**Kammusling – Æble – Jordskok – Hasselnød**

Scallop – Apple – Jerusalem artichoke – Hazelnut

**Brioche – Svampe – Skalotteløg**

Brioche – Mushrooms – Shallots

**Krondyr – Rødbede – Radicchio**

Red deer – Red beet – Radicchio

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**Mazarin – Hyben – Rosmarin**

Mazarin – Rose hip – Rosemary

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Menu uge 41

---



Onsdag, d. 13. oktober 2021

**Selleri – Syltede sennepskorn – Urter**

Celery – Pickled mustard seed – Herbs

**Svampe consommé – Urteolie – Chips**

Mushroom consommé – Herbs oil – Chips

**Dagens fangst – Skorzonérod – Hollandaise**

Catch of the day – Salsify – Hollandaise

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**”Øllebrød” – Havre – Vanilleis**

Danish beer porridge – Oat – Vanilla icecream

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Menu uge 41

---



Torsdag, d. 14. oktober 2021

**Helleflynder – Kål – Hyldebær kapers**

Halibut – Kale – Pickled elderberries

**Brioche – Svampe – Skalotteløg**

Brioche – Mushrooms – Shallots

**Kylling fra Hopballe – Rødbede – Raddichio**

Local chicken – Red beet – Radicchio

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**Syndig chokoladecake – Kirsebørsorbet – Marinerede blåbær**

Sinful chocolate cake – Cherry sorbet – Marinated blueberries

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Menu uge 41

---



Fredag, d. 15. oktober 2021

**Torsk – Muslinger – Fennikel**

Cod – Mussels – Fennel

**Andelevermousse – Kirsebær – Syrlig salat**

Duck liver mousse – Cherry – Sour salad

**Krondyr – Brombær – Jordskokker**

Red deer – Black berries – Jerusalem artichoke

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**Mazarin – Mørk chokolade creme – Karameliserede blommer**

Mazarin – Dark chocolate cream – Caramelized plums

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# Menu uge 41

---



Lørdag, d. 16. oktober 2021

**Torskefisk – Kålskud – Hollandaise**

Cod fish – Kale sprouts – Sauce hollandaise

**Selleri – Syltede sennepskorn – Urter**

Celery – Pickled mustard seed – Herbs

**Kalv – Pastinak – Blanquette sauce**

Veal – Parsnip – Sauce blanquette

**Danske oste – Hjemmesylt – Knækbrød**

Danish cheese – Homemade garnish – Crispbread

**Chokoladecake – Sensommerbær – Sorbet**

Chocolate cake – Late summer berries – Sorbet

**Som alternativ til ovenstående, kan der altid vælges en vegansk- eller fiskeret  
SPØRG TJENEREN !**

---

3 retter / 3 courses	DKK	395,- pr. person
4 retter / 4 courses	DKK	445,- pr. person
4 retter incl. 4 gl. vin / 4 courses incl. 4 gl. wine	DKK	798,- pr. person
• Opgraderet vinmenu / upgraded wine	DKK	200,- pr. person
Hovedret / Maincourse	DKK	235,- pr. person
Forret/Starter	DKK	125,- pr. person
Dessert or Cheese	DKK	98,- pr. person



**HARALDSKÆR**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE