



April - Maj - Juni 2022

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede. Vores kokke frister med smagfulde retter, tilberedt af årstidens friske og økologiske råvarer.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu, og alt tilberedes fra bunden. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, og vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt og økologisk.



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

April – Maj – Juni



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn

Bagt med mel fra Nyborggaard i Nøvling

Skønne danske stængler

Asparges med ærtepure, vilde blade, puffet kylling og søkogte rejer

Røg, vilde løg og ærter

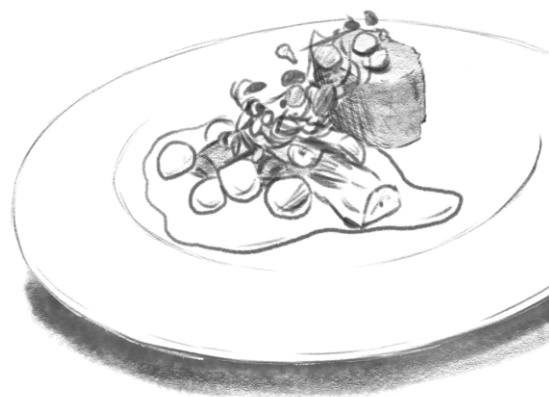
Fiskemandens fisk med røg, letsyltede asparges, ramsløg og poppet kerner

Lam i hø og røg

Hjemmegravad lam med tykmælkspeberrod, kong gulerod, hørøget olie og chips

Grønt fra de danske marker (Vegansk)

Syltede og fermenterede grøntsager med aske, urter og nødder



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj – Juni



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

danske "her og nu" grøntsager

Hav og fjord

Dagens fangst med Limfjordens muslinger

Hummercreme og vilde blade

Hane i vin

Unghane der er badet i hvidvin

Ragout af spæde urter, Skjernenge Skinken og hvidvinssauce

Kalv fra det danske Friland

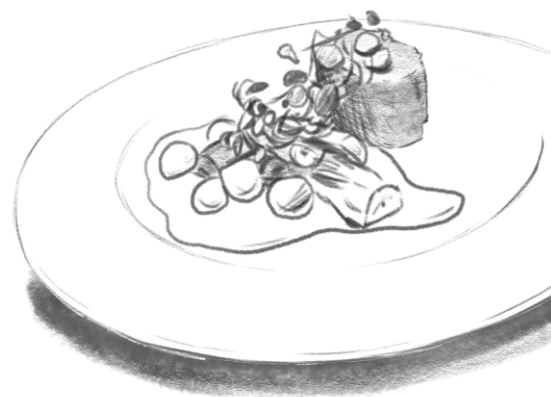
Kalv stegt i vilde urter

"Brændende kærlighed" og tomatiserede kalvesauce

Gamle danske kornsorter (Vegansk)

Grød med vilde løg fra baghaven

Grillet asparges, majroer og linsechips



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj – Juni



Mellemretter

Mundfrsker dk 45
Brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 55
Variation af sprøde og knassende snacks med dip og dyp

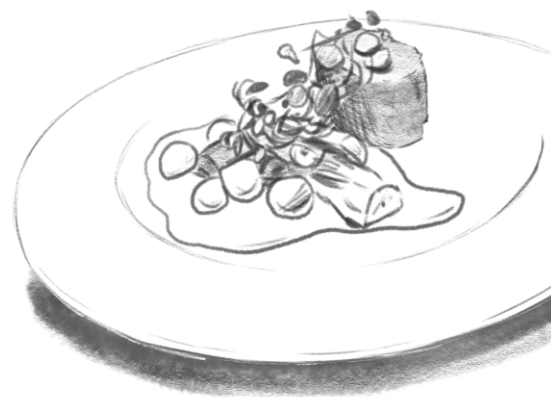
”Gule ærter” kr. 55 (Vegansk)
Ærter med spæde urter i øldej og dukkah

Ålegilde kr. 55
Røget ål med kartoffelskum, beder og ”brændevin”

Vafler kr. 55
Kartoffelvaffel med saltet torsk og tangstøv

Chokolade og Måneskær kr. 55
Chokoladesorbet med Unika blåskimmel og rugbrødsknas

Elmegaarden kr. 85
Ostehåndværk fra Danmarks mindste osteri



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

April – Maj – Juni



Desserter

Bondepige med slør og rabarber

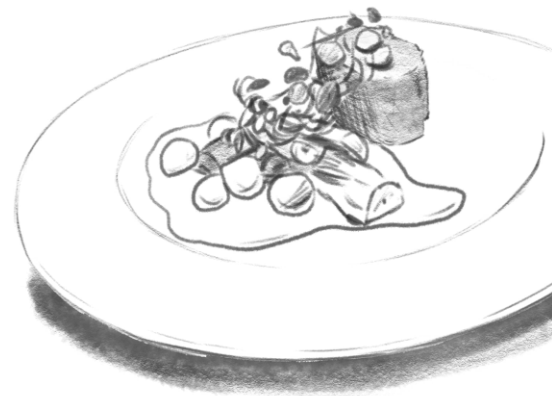
Rabarberkompot, havrechips, rabarberis, chokoladeskum og saltkaramel

Chokolade en surprice

Chokoladeis med mandelbund, marengs, estragon, syltede jordbær og rabarber

Ølkage og skovmærker

Ølkage med æbler, brunet smør, bipollen og skovmærkeis fra bondegården



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Go´natmad



Specialiteter på Stribe kr. 125

Lokale og hjemmelavede pålægsspecialiteter

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltet sager

Rugbrød samt madbrød bagt på mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde kr. 95

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet "snask" og dyppelse

Samt 2 slags løg og relish

Byg din egen ribbenssandwich kr. 95

Ribbensteg med sprøde svær og hjemmebagte madbrødsboller

Rødkål samt andre hjemmesyltede sager

Delle og kartoflen kr. 95

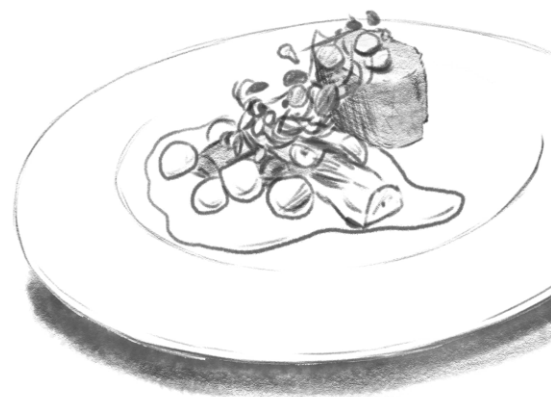
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 95

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Kød Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE