



Selskabskort 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 Kibæk
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

Juli



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn

Bagt med Nyborggaards økologiske mel fra Nøvling

Sommer med sommer på

Fiskemandens fisk med røg og damp

Ærter, fynsk rygeost, vilde urter og urteæbleskiver

Sommerbuk

Tatar og røget sommerbuk

Vilde løg, kong gulerod, sommersvampe og kaffegrumschips

Økogårdene Skjern enge skinke

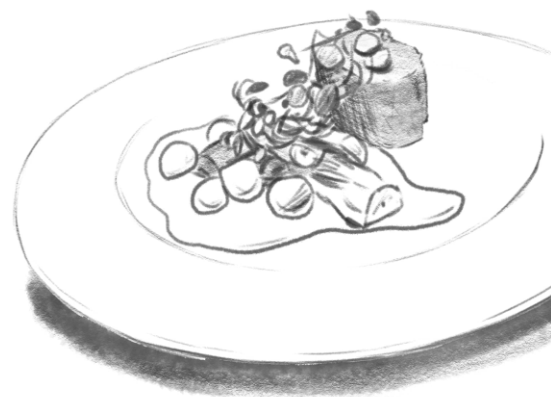
12 mdr. modnet skinke som er røget med gran fra den jyske hede

Urtehaven og skovbunden

Grønt fra de danske marker (Vegansk)

Sprøde tærter

Stuede sommergrønt, aske, urter og nødder



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens

danske "her og nu" grøntsager og kartofler

Sommerfisk

Fiskemandens fisk efter vind og vejr

Sommerkål og ægte sommerurtesauce

Hav og land

Kalv med sprød hummer

Pate af quinoa med sommersvampe og mjødsauce

Glad grisebasse

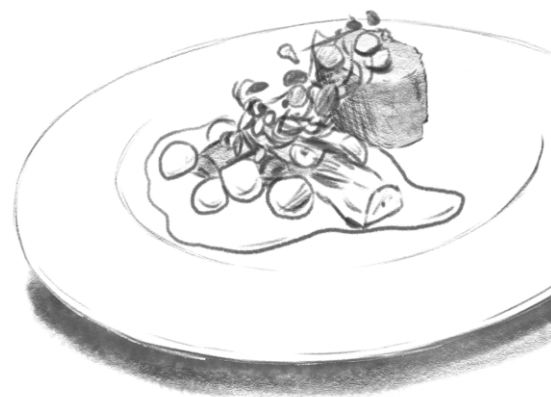
Letsprængt sommergris fra øko gårdene ved Skjern enge

Puffede svær med porreaske og sauce af solmodne tomater

Pure dansk planteproteiner (Vegansk)

Grød med ærter, bønner, fennikel og vilde urter

Grillet majs, courgetter og linsechips



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli



Mellemretter

Mundfrisker dk 45

Humørtiserede brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 55

Variation af sprøde og knassende snacks med dip og dyp

"Falaffel" kr. 55 (Vegansk)

Sprød stegte danske ærter med rødbedecreme

Sommer-krabber dk 65

Krabbebisque, blomkål og snobrød

Etik de gras dk 75

Andelever a la foie gras. 100 % dyrevelfærd og økologi

Et sommerråd dk 55

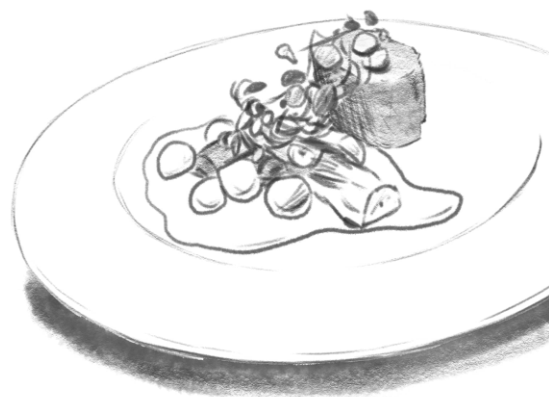
Sprøde "gode råd" med Drunken Dog fra Arla Unika

Sirius-osten der er druknet i Staunings Young Rye whisky

Elmegaarden dk 85

Ostehåndværk fra Danmarks mindste osteri

Henkogte bær og knækket brød



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli



Desserter

Sommersmil

Sommerkrans af friske danske skønne sommerbær

Citronverbenais fra bondegården i Kibæk

Hindbær og hamp

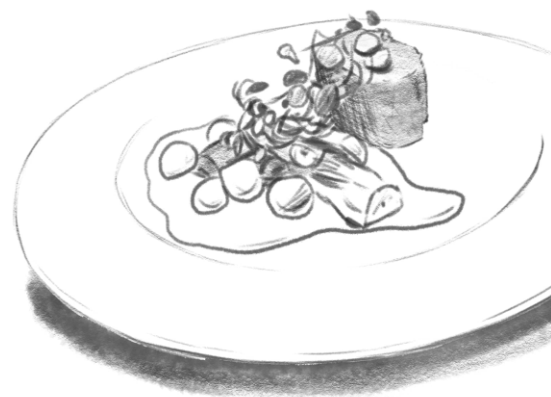
Iskage med hindbæris og hamp

Hindbær, chokolade og blomster

Jordbær med jordbær på

Variation af jordbærdesserter

Iset – Blød – Sprød – Cremet



SKARRILDHUS
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Juli



Go'natmad

Specialiteter på Stribe

Lokale og hjemmelavede pålægsspecialiteter

Tre slags danske økologiske oste

Grønt og hjemmesyltet sager

Rugbrød samt madbrød bag på økologisk mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet "snask" og dyppelse

Samt 2 slags løg or relish

Byg din egen ribbenssandwich

Ribbensteg med sprøde svær og hjemmebagte madboller

Rødkål samt andre hjemmesyltede sager

Delle og kartoflen

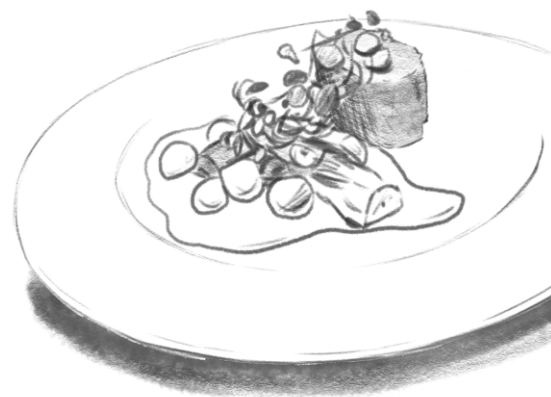
Frikadunser af økologisk grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt økologisk groft brød

Suppen klassisk eller med et twist

Cremet – Klar – Pureret – Fugl – Fisk – Kød Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE