



Menu uge 31 - 32

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 middag 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
Bordreservation: +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

VM Menu uge 31 - 32



Ærter og bobler

Ærtesuppe med kammusling og champagne

"Hot dog"

Cremet skaldyr og fisk i briochebrød med sprøde løg og rogn

Sørens vilde dyr

Sommerbuk fra egen skov med "skovbund"

Vingebasker "Danoise"

En klassiker med et twist - Kylling med bondemandens grønt, puffet chips og sauce

Sensommersmil

Bær med "gode råd", karamelskum, skovsyre og hyldebæris

5 retter kr. 585

Vinmenu

"Det spændende match

5-retters vinmenu 485,-

"Det sublime match"

5-retters vinmenu 635,-



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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

Menu uge 31 - 32



Skalddyrsfad

Hav og fjord

Udvalg af fiskemandes fisk og skaldyr frisk fanget og høstet efter det danske vind og vejr. Serveret med krabbebisque, brød fra egen ovn, trøffeltangchips, dip, dressing og hjemmekærnet hummersmør.

Kr. 575

Tilkøb af Baerii kaviar..... kr. 195

Forudbestilles til minimum 2 personer. 4 dage før.



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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

Menu uge 31 - 32



Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn
bagt med mel fra Nyborggaard i Nøvling

Sensommersol over Skarrildhus kr. 125

Kyst fisk røget med solmodne tomater, rygeost, radiser, hønseæg og rugbrødsknas

”Hot dog” kr. 125

Cremet skaldyr og fisk briochebrød med sprøde løg, rogn og vilde blade

Grønt fra marken og skoven (Kan laves vegansk) kr. 95

Syltede og fermenterede grøntsager med ”aske”, urter og røget nødder



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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

Menu uge 31 - 32



Hovedretter

Alle hovedretter serveres med sæsonens danske "her og nu" grøntsager

Fisken kr. 255

Fiskemandens fisk efter vind og vejr

Fennikel og hummercreme

Ungdyret kr. 255

Tyksteg fra det danske Friland

Sommertærte og sauce med havens urter

Pure dansk (kan laves vegansk) kr. 185

Dahl med Ingrid ærter

Gode rødder og svampe



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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

Menu uge 31 - 32



Mellemretter

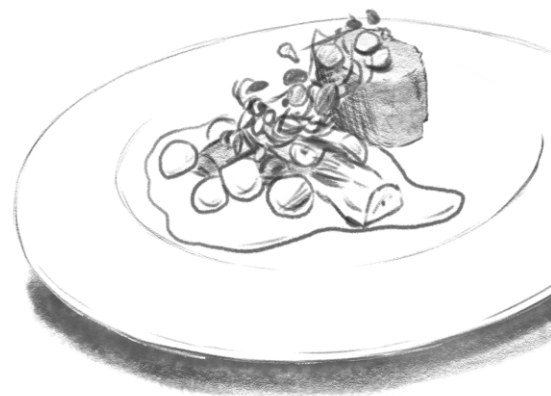
Mundfrisker kr. 45
Brændevin og iskrystaller

Start hyggen kr. 55
med variation af sprøde og knassende snacks

Ærter og bobler kr. 115
Ærtesuppe med kammusling og champagne

Sørens vilde dyr kr. 125
Sommerbuk fra egen skov med "skovbund"

Etique de gras kr. 125
100 % dyrevelfærds "foie gras" fra Landtning slot i Vinderup



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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

Menu uge 31 - 32



Desserter

Sensommersmil kr. 95

Bær med "gode råd", karamelskum, skovsyre og hyldebæris

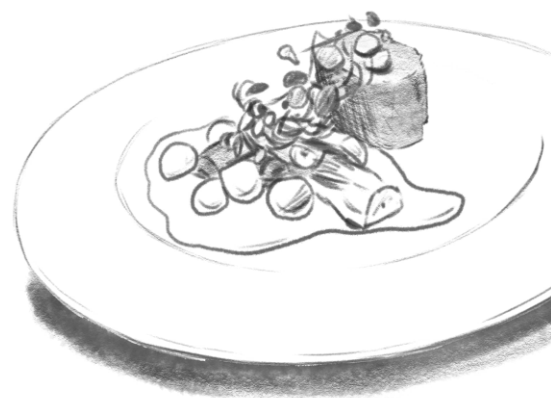
Æbler med æbler på kr. 95

Dessert variation af skønne danske æbler og chokolade

Oste

Osterier kr. 125

Ostehåndværk fra Danmark med sødt, syrligt og sprødt



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

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