

# Marts

---



## Mandag – Onsdag

### Løg – røg – kuller

*Variation af løg, røget creme fraiche, malt og tempereret kuller*

### Rødbede – æble – gris

*Rødbeder, sauce på lokal æblemost, sværd og sprødstegt bryst af gris*

### Hvid chokolade – æble – estragon

*Pisket hvid chokolademousse med æblesorbet og estragon*

## Tirsdag – Torsdag

### Peberrod – rug – æg

*Pocheret æg fra Græsted, peberrods mayo og røgede mandler*

### Gulerødder – brunet smør – lange

*Variation af gulerødder med sauce på gulerod og brunet smør, sprød havre og bagt lange*

### Marengs – honning – yoghurt

*Marengs brud, honning gele fra egne bistader, yoghurtis og malt crumble*

---

2 retter kr. 305,00 pr. person

3 retter kr. 430,00 pr. person

---



**FREDERIKSDAL**  
SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE



## Alle dage

Kold røget laks med æbler, urtecreme og plukkede urter.....	kr.	125,- pr. person
Kroketter fyldt med svampe serveret med dyp.....	kr.	115,- pr. person
Dagens Vegetar ret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture og muslingesauce.....	kr.	235,- pr. person
Skaft Kotelet af dansk gris med bagte urter, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person

