



Oktober – November 2025

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

Okt. – Nov.



Forretter

Serveres med dip og madbrød fra egen ovn bagt med mel fra de danske landmænd

Græskar og en svømmer

Chevice af kystfisk efter vind og vejr med græskar variation, blade og puffet linser

En håndfuld skovens svampe

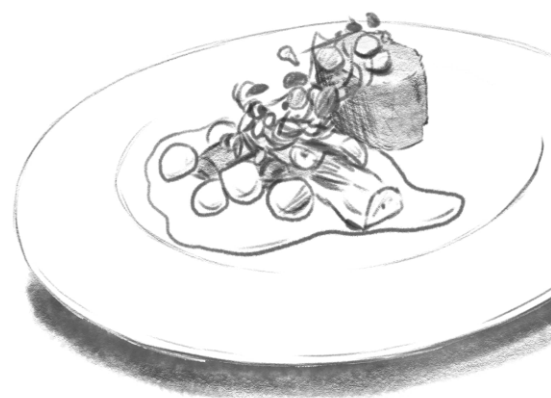
Stegt fermenterede kartoffelbrød med cremede svampe, ærte miso og kålblade

Vilde dyr fra egen skov

Letrøget dyr med kirsebærsyltede beder, kastanjer og gravad æggeblomme

Ærter og linser

Forfinet guleærter med svampe fra skoven og sprøde krydret rødder



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Okt. – Nov.



Hovedretter

Hav og fjord

Dagens fangst med tangsalat

Danske "her og nu" efterårsgrøntsager og kartoffel
Muslinge blanquette sauce

Berthels Wellness Grisebasse

Krogmodnet gris

Danske "her og nu" efterårsgrøntsager og kartoffel
Sennepscreme

Klosterhedens vingebasker

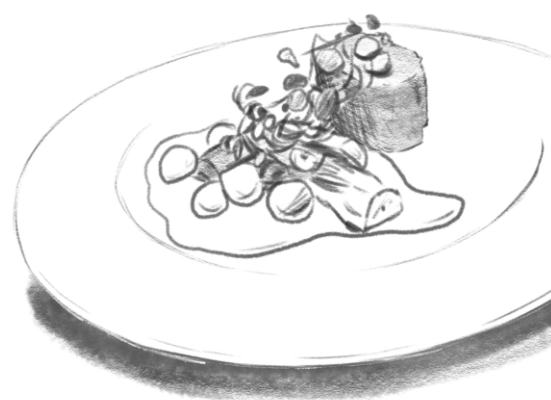
Vilde fasaner

Danske "her og nu" grøntsager og kartoffel
Tyttebærsauce

Syrnet hvidkål og Skjernenge hønseæg

Langtidsbagt kål med pocherede æg

Danske "her og nu" grøntsager
Røget tæmpeh



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Okt. – Nov.



Mellemretter

Mundfrisker dk 55

Brændevin og iskrystaller

Start festlighederne kr. 65

Variation af sprøde og knasende snacks med dip og dyp

Hapser / Appetizer kr. 45 pr. stk

Mundrette saltet lækkerier efter vind og vejr og sæson

15 g det sorte guld kr. 155 pr. dåse

Kaviar Baerii fra Bordeaux

Vejle Ådal rogn kr. 85

Ørredrogn med blomkålscouscous, pure og ristet nødder

Glaskål "ravioli" kr. 85

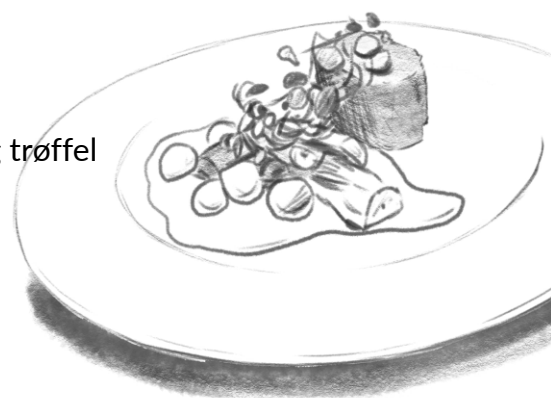
Glaskål med jomfruhummer, skovens svampe og løg

Fladbrød kr. 85

Quinoa fladbrød med dansk burrata, Bertel x Museth N´duja og trøffel

Lagret Sinatur brie kr. 75

Mjød lagret brie med fuegobønne brød og blommekompot



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Okt. – Nov.



Desserter

Eventyr æblet

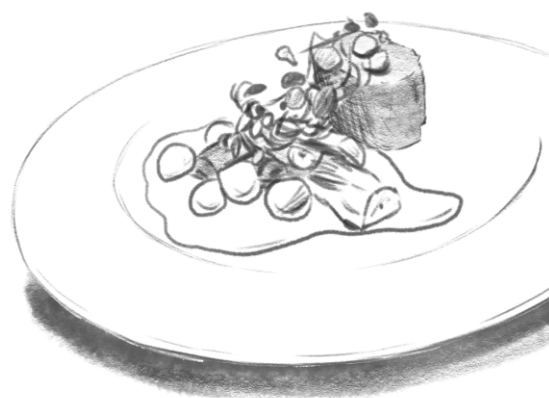
Den hvid og røde side af æblet med lille æble "spejl" og chokolade

Nordens citron

Havtornefromage med kiksebund, hvidchokolade skal, havtornstøv og gele

Pære og skovbund

Syltede pære med chokoladesvampe, jord, ymercreme og blade



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Go'natmad



Specialiteter på Stribe kr. 145

Lokale pålægsspecialiteter

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltede sager

Rugbrød samt madbrød bagt på mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet "snask" og dyppelse

Samt 2 slags løg og relish

Byg din egen "pulled pork" kr. 105

Langtidssimret barbecue marinerede gris, puffet svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremede kål samt andre hjemmesyltede sager

Delle og kartofflen kr. 105

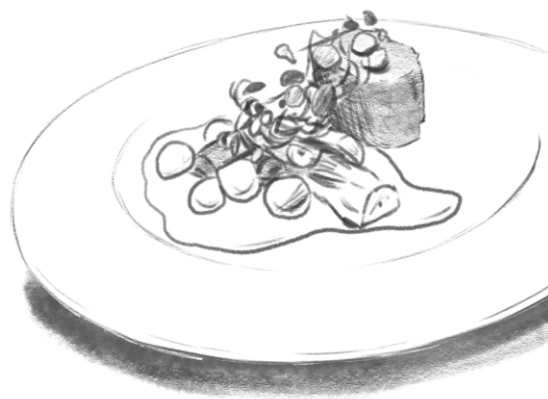
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 105

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE