

Menu



Mandag – Onsdag

Forret

Ørred – Syrnet fløde – Vilde urter

Varmrøget ørred fra egen rygeovn, serveret med syrnet fløde, skilt med dildolie, rugcrumble og vilde urter

Hovedret

Gris – Nye løg – Estragon

Langtidsstegt gris med grillede løg, syrlig gulerodspuré, smagt til med estragon, dertil kraftig rødvinssauce

Dessert

Rabarber – Mandel – Vanilje

Rabarberconsommé med sprød mandelkage, pocheret rabarber & hjemmelavet vaniljeis

Tirsdag – Torsdag

Coppa – Persille – Vesterhavsost

Lufttørret coppa fra Nørre Søby slagteren med persillecreme, revet Vesterhavsost & surdejscrouton

Hovedret

Dagens fangst – Forårsgrønt – Fumét

Dagens fangst serveret med spæde grøntsager, nye kartofler & cremet fiskefumét

Dessert

Crème Brûlée – Sorbet

Klassisk crème brûlée med hjemmelavet sorbet

2 retter	kr.	305,00 pr. person
3 retter	kr.	430,00 pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Alle dage



Koldrøget laks med Creme og urter.....	kr.	125,- pr. person
Svampetoast serveret med urter.....	kr.	135,- pr. person
Dagens grønne ret.....	kr.	215,- pr. person
Dagens fisk serveret med dagens garniture.....	kr.	235,- pr. person
Kotelet af dansk gris med dagens garniture, dagens kartoffel og rødvinssauce.....	kr.	315,- pr. person
3 danske oste.....	kr.	110,- pr. person
Petit four 2 stk.....	kr.	55,- pr. person



FREDERIKSDAL
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE