

Menu uge 32-35



Mandag - Onsdag

Ørred - Citron - Surdej

Ørredtatar med citroncreme, surdejscrumble og plukkede urter

Hovedret

Gris - Rødder - Estragon

Langtidsstegt økologisk gris, serveret med danske rødder, sprød kartoffel & estragonsauce

Dessert

Jordbær - Vanilje - Jordbær

Danske jordbær serveret med crème anglaise, sprød tuile & jordbæris

Tirsdag - Torsdag

Forret

Kartoffel - Æggeblomme - Vinaigrette

Danske kartofler med æggeblommecreme, serveret med urtevinaigrette, sprøde skalotteløg og urter

Hovedret

Dagens fangst - Kantareller - Rogn

Dagens fangst, serveret med smørstegte kantareller, beurre blanc og ørredrogn

Dessert

Chokolade - Karamel - Sommerbær

Chokoladebrownie med saltkaramel, solbærsorbet og friske sommerbær

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