

Menu uge 36-40



Mandag - Onsdag

Rogn – Mandel – Dild

Heltrogn serveret med efterårsgrønt, mandler og syrnede dildsauce

Hovedret

Kylling – Kantareller – Majs

Kyllingebryst fra Høpballemølle, serveret med stegte danske majs og kantareller, dertil hønsesky og salte stikkelsbær

Dessert

Chokolade – Creme – Blåbær

Chokoladebrownie serveret med flødeis og syltede, svenske blåbær

Tirsdag - Torsdag

Forret

Perlebyg – Vesterhavssost – Svampe

Cremede bygkerner med stegte svampe og Vesterhavssost

Hovedret

Dagens fangst – Grøntsager – Fumét

Dagens fangst, serveret med efterårsgrønt, danske kartofler og cremet fiskefumét

Dessert

Pære – Vanilje – Karamel

Pocheret pære med vaniljeis, honningkaramel og sprød hvid chokolade

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