



Oktober – November 2026

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. Ommelvej 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

Gutternes naturskånsom fangst

Kystfisk efter vind og vejr med græskar, øko. rogn, blade og puffet linser

Skovens svampe og Hestbjerg skinken

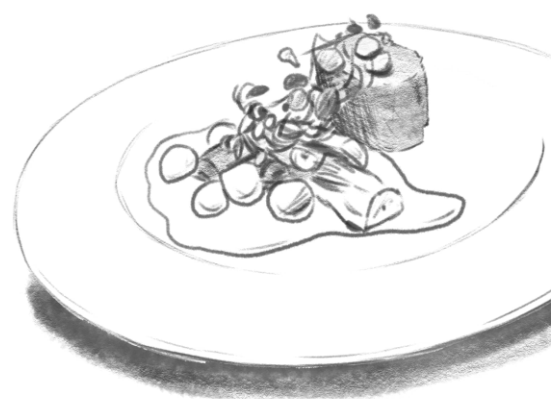
Stegt kartoffelbrød med cremede svampe, glaskål og kålblade

Vilde dyr fra skoven

Letrøget dyr med kirsebærsyltede beder, æbler, nødder og ærtemiso

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

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

Berthels Grisebasse
Krogmodnet gris

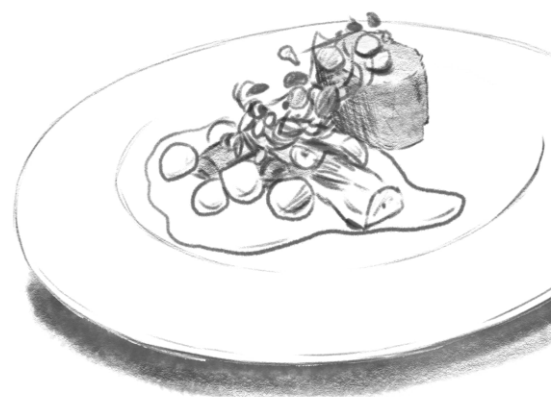
Danske "her og nu" efterårsgrøntsager og kartoffel
Sennepscreme

Klosterhedens vingebasker
Vilde fasaner

Danske "her og nu" grøntsager og kartoffel
Tyttebærsauce

Syrnet hvidkål og øko. hønseæg
Langtidsbagt kål med pocherede æg

Danske "her og nu" grøntsager
Røget tæmpeh



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 solsikke

Hummer og et godt råd kr. 85

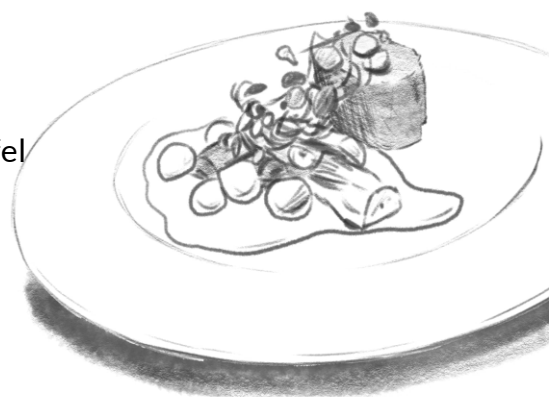
Jomfruhummer, kål, gode råd og vilde løg

Fladbrød kr. 85

Quinoa fladbrød med dansk burrata, hengemte tomater og trøffel

Lagret Sinatur brie kr. 75

Mjød lagret brie med fuegobønnebrød og blommekompot



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Okt. – Nov.



Desserter

Efterårs æblet

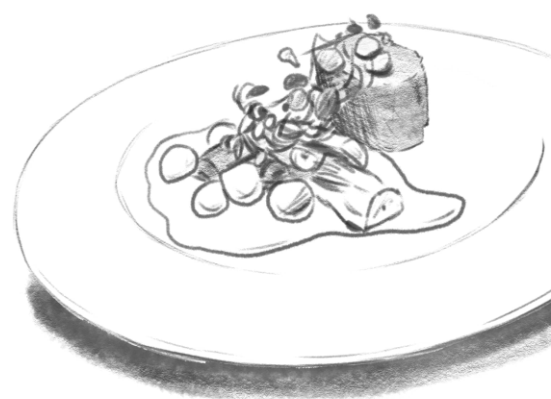
Skum, chokolade, kiks og danske æbler

Nordens citron

Havtornefromage med kiksebund, chokolade 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 syltede sager

Rugbrød samt madbrød bagt på mel dyrket i Danmark

En klassiker på den gode måde kr. 105

Cardenau pølser med bagt "blødt" brød

Hertil dip og dypelse, relish og 2 slags løg

Byg din egen "pulled pork" kr. 115

Langtidssimret barbecue marinerede gris, puffet svær og madbrødsboller

Cremede kål samt andre syltede sager

Deller og kartoflen kr. 105

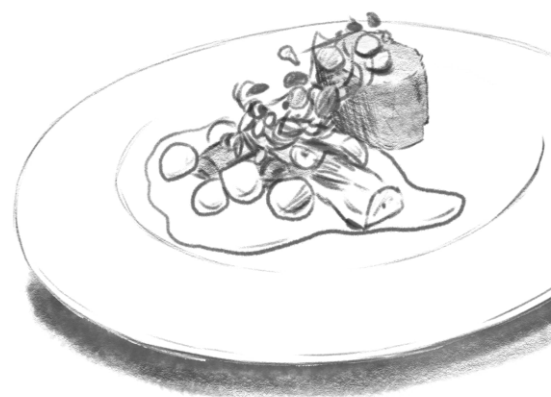
Dunser af grise med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat, sylt og godt hjemmebagt groft brød

Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Cremet – Klar – Pureret – Fugl – Fisk – Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson, smag og behag



SKARRILDHUS

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE