

Menu



Mandag – Onsdag

Forret

Asparges – Rejer – Creme

Grønne asparges fra Lammefjorden serveret med Rømmørejer og citroncreme

Hovedret

Gris – Gulerød – Urter

Langtidsstegt gris med nye gulerødder, hertil kraftig skysauce og urter

Dessert

Rabarber – Mandel – Vanilje

Rabarberconsommé med sprød mandelkage, pocheret rabarber & hjemmelavet vaniljeis

Tirsdag – Torsdag

Forret

Perleotto – Persille – Ærter

Cremet grøn Otto på perlebyg, med nye bælgede ærter og Havgus

Hovedret

Multe – Fennikel – Smør

Skindstegt multe med blød og sprød fennikel, serveret med citronsmørssauce

Dessert

Jordbær – Chokolade – Knas

Nye danske jordbær serveret med hvid chokoladecreme og havreknas

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