



# Selskabskort 2026

---

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference byder dig velkommen til et åndehul på den Jyske hede.

Menuen til din fest sammensættes med stor omhu. Vi finder råvarer og inspiration i naturen, samt vi bestræber os på så vidt muligt at købe lokalt, ansvarligt og økologisk.



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

Skarrildhus Sinatur Hotel & Konference / Sdr. Ommevej 4 / 6933 Herning  
T. +45 9719 6233 / skarrildhus@sinatur.dk / sinatur.dk

# August - September

---



## Forretter

Serveres med madbrød fra egen ovn, dip og smør

## Fjord og skov

Muslingecreme med kantareller, ravioli, fennikel, skovsyre og flere skønne svampe

## Anders' øko. and og tomatsalat

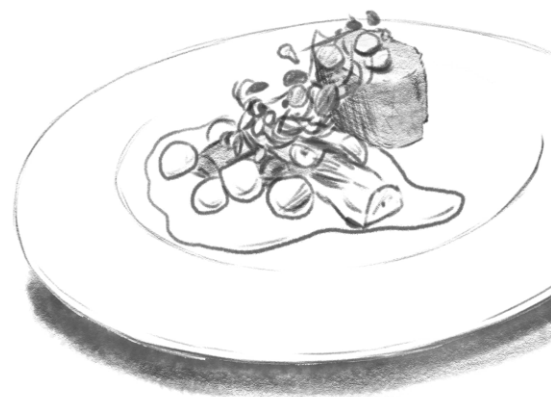
Røget andebryst med variation af tomater, syltede sennepskorn og peberrodsfromage

## Vilde dyr

Rørt tatar med palthest-grød pandekage, urter, blomster og Skovland Maestro

## Skovens første svampe

Stegte svampe med løg-chawanmuchi, kvanolie og sprøde kartofler



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# August - September

---



## Hovedretter

### Hav og land

Dagens fangst i krydret krumme  
Bede variation, blommer og hummer

### Kylling "Wellington"

Kylling i sprød dej  
Sensommergrønt blød som sprød, kartoffel og hønsecreme

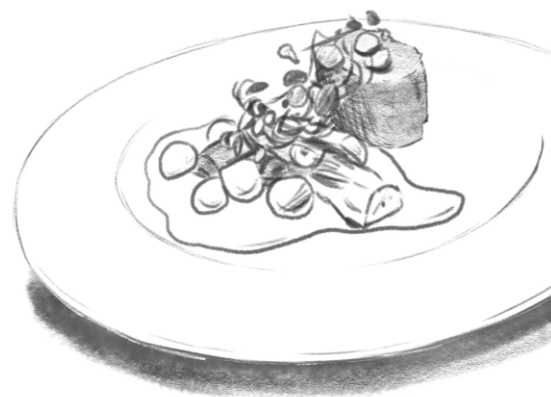
### Bertel's Grisebasse

Gris æbleglaserede  
Brændende sensommer kærlighed, løg, kål og trøffelsauce

### Gamle kornsorter og rødder

Otto på gamle kornsorter

Grillede gode rødder, vilde blade og tomathummus



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# August - September

---



## 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

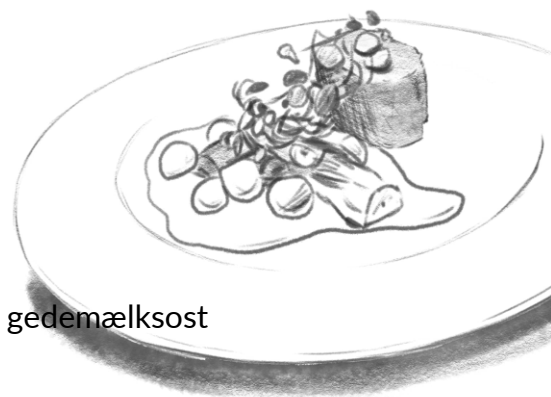
Øko. rogn og chips kr. 75  
Vejle Ådal ørredrogn med misocreme og puffet kål

Grønt fra de danske marker kr. 75  
"Urtehaven" med bondemandens grønt, chips og fermenterede asparges

Saltet æbleskiver kr. 55  
Æbleskiver med kim-chi, østersdip og tang

Pre - dessert kr. 75  
Sød syltede squash med rosmaringranité og Nørgaardens friske gedemælksost

Osten kr. 115  
Oste fra danske osterier med sødt, syrligt samt Ejner's honningtavle



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# August - September

---



## Desserter

### Et kirsebær

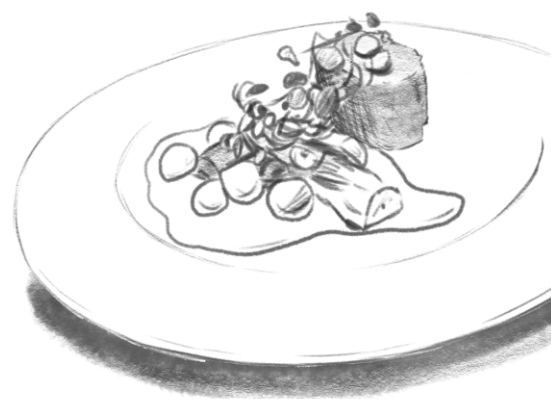
Skum af hengemte kirsebær i sprød chokolade og kirsebær brændevin

### Kong gulerod

Gulerodskage delux med hvid chokolade, havtorn og gulerodssorbet

### Black and white

Brombær med urtete skum, digestivkiks, marcipan og iskold upcycled citron



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE

# August - September



## Go'natmad

### Specialiteter på Stribe kr. 145

Charcuterier fra de Berthel x Museth

Tre slags danske oste

Grønt og hjemmesyltet sager

Rugbrød samt madbrød bagpå økologisk mel dyrket i Danmark

### En klassiker på den gode måde kr. 105

Slagterens pølser efter sæson med hjemmebagt "blødt" brød

Hertil hjemmelavet dip og dypelse samt relish og 2 slags løg

### Byg din egen pulled pork burger kr. 115

Langtidssimret gris med sprøde svær og hjemmebagte madbrødsboller

Cremet kål samt andre hjemmesyltede sager

### Delle og kartofflen kr. 105

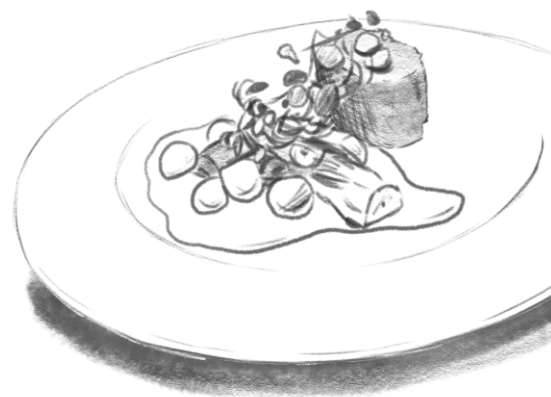
Frikadunser af grisebasse med cremet kartoffelsalat

Klassisk grøn salat og godt hjemmebagt groft brød

### Suppen klassisk eller med et twist kr. 90

Cremet - Klar - Pureret - Fugl - Fisk - Vegetarisk

Strikkes sammen efter sæson samt smag og behag



**SKARRILDHUS**

SINATUR HOTEL  
& KONFERENCE