

SINATUR MENU



Mandag & Onsdag

Persillerod – Æble – Brunet smør – Peberrod
Parsley root – Apple – Browned butter – Horseradish

kr. 135,-

Kylling – Svampe – Sauce Supreme – Karse
Chicken – Mushroom – Sauce supreme – Cress

kr. 238,-

Sinatur oste
Sinatur cheese selection

kr. 135,-

Vaffel – Dagens is – Havtorn
Waffle – Icecream of the day – Sea buckthorn

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren

In case of preferences regarding a special diet please ask the waiter



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

SINATUR MENU



Tirsdag & Torsdag

Porre – Rygeost – Boghvede – Ramsløg
Leek – Smoked cheese – Buckwheat – Ramson

kr. 135,-

Dansk Øko Gris – Miso – Kålrabi – Linser
Danish organic pork – Miso – Kohlrabi – Lentils

kr. 238,-

Sinatur oste
Sinatur cheese selection

kr. 135,-

Brioche – Brun farin – Dagens is
Brioche – Brown sugar – Icecream of the day

kr. 135,-

Har du ønsker til specialkost, spørg gerne tjeneren

In case of preferences regarding a special diet please ask the waiter



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Menu

Fredag & lørdag

DEN LILLE *SINATUR* MENU

3 hjemmelavede snacks

Løg – Cognac – Saltet ost

Dansk gris – Øl – Selleri

Hasselnød – Solbær – Estragon

DEN STORE *SINATUR* MENU

3 hjemmelavede snacks

Løg – Cognac – Saltet ost

Lys fisk – Rosenkål – Rogn

Svampe – Korn – Jordskok

Dansk gris – Øl – Selleri

Danske gårdoste – Sødt – Sprødt

Hasselnød – Solbær – Estragon

Den lille 500,-

Den store 700,-



HARALDSKÆR
SINATUR HOTEL
& KONFERENCE

Menu

Friday & Saturday

THE LITTLE *SINATUR* MENU

3 homemade snacks

Onion – Cognac – Salty cheese

Pork cheeks – Beer – Celeriac

Hazelnuts – Black currant – Tarragon

THE BIG *SINATUR* MENU

3 homemade snacks

Onion – Cognac – Salty cheese

Fish of the day – Brussels sprouts – Roe

Mushrooms – Grains – Jerusalem artichoke

Pork cheeks – Beer – Celeriac

Sinatur Cheese – Sweet – Crunch

Hazelnuts – Black currant – Tarragon

The big DKK 500,-

The big DKK 700,-



HARALDSKÆR

SINATUR HOTEL
& KONFERENCE