



Selskabsmenu 2011

April - juni

Forretter

- Lun røget ørred anrettet på spæde salater og ramsløg skum
- Cremet musling suppe med sprøde majroe chips og ramsløg olie
- Holstebro skinke anrettet på spidskåls salat saltede mandler og pesto

- alle forretter serveres med Sinatur Madbrød

Hovedretter

- Duet af Dansk kalv
Rosa stegt culotte og roulade af spidsbryst fyldt med friske nye krydderurter, de første grønsager, dagens kartoffel og mild kalve sky
- Varm røget dansk ungehanebryst
Rødbede salat, majroe pure og sprød majroe,, dagens kartoffel og ramsløgs creme
- Langtids stegt dansk bison filet
Variation af forårs grønt, majroe flan, dagens kartoffel og bison sky tilsmagt med ale

Dessert

- Variation af danske rabarber
Kage, kold suppe tilsmagt med kanel, sorbet og kompot
- Lun kage med danske rabarber, med brown ale is creme og syltede bær
- Hjemmebagte pandekager med salat af de første danske jordbær (sæson) ellers anden frugt, samt is creme med chokolade og nødder



Skarrildhus
OPHOLD MED MERE END UDSIGT