



Selskabsmenu 2011

Juli - september

Forretter

- Gravad pighvar, hertil fennikelråkost med sennepsvinaigrette
- Krabbe bisque, hertil sprød salat af krydderurter og krabbeklør
- Kold brønd karse suppe, med ristet fjæsing, grillet pesto brød
- Kold agurkesuppe, med mynte og rimmet multe

- alle forretter serveres med Sinatur Madbrød

Hovedretter

- Filet af dansk kalv
frisk grøn salat af sprøde blade, variation over sæsonen friske grønsager, krydderurter creme og nye danske kartofler
- Sommerbuk (fra d. 16 maj) eller dansk frilands gris på 2 måder,
Blomkålssalat med saltede mandler, citron og kirsebær (sæson) ellers andet bær,
frisk dampet grønt, portvins sky med druer og nye danske kartofler
- Dansk ungehanebryst
Tomat salat, blødt og sprødt blomkål, nye grillede løg, hønsesky med sprød fennikel og nye danske kartofler

Dessert

- Variation over danske friske jordbær
Kage, kold suppe med mynte, is creme og friske bær
- Lakridsparfait med hvid chokolade, grønne jordbær og sød skærm
- Mandelkage, med brombær og hvid chokolade jordbær sobert



Skarrildhus
OPHOLD MED MERE END UDSIGT