



SCHACKENBORG

HERSKABSTALDEN

Menukort

Forret

Jordskokkesuppe med friteret jordskokke,
æble og løvstikke

DKK 135,-

Carpaccio af kalv med sprød salat,
parmesan, citron, pinjekerne og persille

DKK 135,-

Røget Fanølaks med citronmarineret julesalat,
ristede valnødder og peberrodscremé

DKK 145,-

Hovedret

Confit de Canard med Pommes Confit,
gulerods-appensin puré, rosenkål
og sauce a la orange

DKK 275,-

Urtegratineret Vesterhavstorsk på sauteret
grønkål, saltbagte beder og sauce Nage

DKK 275,-

Salade Chevre Chaud med grønkål,
gedeost, ristede valnødder, blåbær
og honning vinaigrette

DKK 235,-

**VI LÆGGER VÆGT PÅ FRISKE
OG LOKALE RÅVARER I SÆSON**

Åbent tirsdag - fredag

Madserving 17.30 - 20.00

Dessert

4 slags lokale oste med rødvinssyltede
mandler og nøddefocaccia

DKK 120,-

Creme Brûlée med kompot af
Slotshavensæbler og vaniljetouilles

DKK 115,-

Risalamande med kirsebær sauce

DKK 115,-

Børneretter

Frikadeller med pommes frites,
grøntstænger, remoulade og ketchup

DKK 95,-

Friteret fiskefilet med pommes frites,
grøntstænger, remoulade og ketchup

DKK 95,-

Pommes frites med
remoulade og ketchup

DKK 55,-

Saltede mandler **DKK 30,-**

Gordal oliven **DKK 45,-**

Rodfrugtechips **DKK 40,-**



SCHACKENBORG

HERSKABSTALDEN

Speisekarte

Vorspeise

Topinambursuppe mit frittierten Topinambur,
Apfel und Liebstöckel

DKK 135,-

Carpaccio vom Kalb, knackigem Salat,
Parmesan, Zitrone, Pinienkernen und Petersilie

DKK 135,-

Geräucherter Fanölsachs mit
Zitronenmarinierten Weihnachssalat,
gerösteten Walnüssen und Rettichcreme

DKK 145,-

Hauptgericht

Confit de Canard mit Pommes Confit, Möhren-
Orangen Pürre, Rosenkohl und sauce a la orange

DKK 275,-

Kräutergratinierter Kabeljau, gebratener
Grünkohl, salzgebackene Bete und sauce Nage

DKK 275,-

Salade Chevre Chaud mit Grünkohl,
Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen,
Blaubeeren und Honig Vinaigrette

DKK 235,-

**ZUBEREITUNG MIT BESONDEREM WERT
AUF FRISCHE UND SAISONALE ZUTATEN
AUS DER REGION**

Dienstag bis Freitag geöffnet

Speisenservice von 17.30-20.00

Nachtisch

4 regionale Käse mit Rotwein eingelegte
Nüsse und Nussfocaccia

DKK 120,-

Creme Brûlée mit Kompot aus Äpfeln des
Schlossgartens und Vaniljetouilles

DKK 115,-

Risalamande mit Kirschoßesauce

DKK 115,-

Kindergerichte

Frikadellen mit Pommes frites, Gemüsesticks,
Remoulade und Ketchup

DKK 95,-

Frittierte Fischfilets mit Pommes frites,
Gemüsesticks, Remoulade und Ketchup

DKK 95,-

Pommes frites mit Remoulade
und Ketchup

DKK 55,-

Salzmandeln **DKK 30,-**

Gordal Olive **DKK 45,-**

Wurzelgemüsechips **DKK 40,-**



SCHACKENBORG

HERSKABSTALDEN

Menu

Appetizers

Jerusalem artichoke-soup with fried
jerusalem artichoke, apples and lovage

DKK 135,-

Carpaccio of veal with crispy salad,
parmesan, lemon, pine nuts and parsley

DKK 135,-

Smoke "Fanoë" salmon with
lemonmarinated chicory, roasted walnuts
and horseraddishcreme

DKK 145,-

Main courses

Confid de Canard with Pommes Confit,
carrote-orange puré, brusselsprouts and
sauce a la orange

DKK 275,-

Cod gratinated with herbs on sauteed kale,
saltbaked beets and sauce Nage

DKK 275,-

Chevre Chaud salad with kale, goatcheese, roasted
walnuts, blueberries and honey vinaigrette

DKK 235,-

**WE EMPHASIZE FRESH AND
SEASONAL LOCAL INGREDIENTS**

Open Tuesday to Friday

Food service from 17.30-20.00

Desserts

4 local cheeses with red wine pickled
almonds and focaccia with nuts

DKK 120,-

Crème Brûlée with compot of
Schackenburg´s apples and vanillatouilles

DKK 115,-

Risalamande with cherry sauce

DKK 125,-

Children's dishes

Meatballs with French fries, vegetable
sticks, remoulade, and ketchup

DKK 95,-

Fried fish fillet with French fries, vegetable
sticks, remoulade sauce, and ketchup

DKK 95,-

French fries with remoulade
and ketchup

DKK 55,-

Salted almonds **DKK 30,-**

Gordal olives **DKK 45,-**

Root vegetable chips **DKK 40,-**