



SCHACKENBORG

HERSKABSTALDEN

Menukort

Forret

Skaldyrsbisque med krebshealer, syltet fennikel, fleurons og olie på Slotshavens urter

DKK 145,-

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

DKK 135,-

Rødbede tatar med syltede sennepskorn, avocado cremé, croutons og salsa på tomater fra drivhuset

DKK 135,-

Hovedret

Risotto med årstidens svampe, friskrevet Høst, olivenolie og courgette.

DKK 235,-

Skindstegt multe med sprødstegt polenta, smørdampet courgette, majs og safransauce

DKK 275,-

Kyllingballontine med jordskokker i texturer, smørstegte svampe, sprødstegt polenta og sauce Supreme

DKK 235,-

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

Åbent mandag - fredag

Drikkevarer, is, snacks og kage 12.00 - 21.00

Madserving 17.30 - 20.00

Dessert

Vanilje creme brulee med æblekompot fra æblelunden og vaniljetouilles

DKK 125,-

Pocheret pære fra Slotshaven med mørk chokolade Chantilly, sprød nøddekaramel og vaniljeis

DKK 115,-

Crepês med kompot på Slotshavens pærer, ristede mandler og vanilje custard

DKK 125,-

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

Fischsuppe mit Krebschwanz, fermentiertem Fenchel, Fleurons, Öl auf Schlossgartens Kräutern

DKK 145,-

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

DKK 135,-

Rotebeete Tartar mit fermentierten Senfkörnern, Avokadocreme, Croutons und Salsa aus Tomaten aus eigenem Anbau

DKK 135,-

Hauptgericht

Risotto mit Pilzen der Saison, geriebenen Heukäse, Olivenöl und Zucchini

DKK 235,-

Gebratene Meeräsche, knuspriger Polenta, Buttergedämpfte Zucchini, Mais und Safransauce

DKK 275,-

Ballontine vom Huhn mit Pastinake, Buttergebratenen Pilzen, knuspriger Polenta und Sauce Supreme

DKK 275,-

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

Montag bis Freitag geöffnet

Getränke, Eis, Snacks und Kuchen von 12.00-21.00

Speisenservice von 17.30-20.00

Nachtisch

Vanille Creme Brûlée mit Apfelkompott vom Apfelhain und Vanilletouilles

DKK 125,-

Porchierte Birne aus dem Schlossgarten mit dunkler Schokolade Chantilly, knusprigem Nusskaramel und Vanilleeis

DKK 115,-

Crêpes mit Birnekompost aus dem Schlossgarten, geröstete Mandeln und Vanillepudding

DKK 125,-

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

HERSKABSSTALDEN

Menu

Appetizers

Shellfish bique med crayfish, pickled fennel, fleurons and oil from Slotshavens herbs

DKK 145,-

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

DKK 135,-

Beetroot tatar with pickled mustard seeds, avocado crème, croutons and tomato salsa from the grenerly

DKK 135,-

Main courses

Risotto with mushrooms, grated "Høst", oliveoil and Zucchini

DKK 235,-

Skinseered mullet with polenta, butterpoached Zucchini, Corn and safransauce

DKK 275,-

Chicken ballontine with jerusalem artichoke in different textures, butterfried mushrooms, polenta and sauce Supreme

DKK 275,-

WE EMPHASIZE FRESH AND SEASONAL LOCAL INGREDIENTS

Open monday to Friday

Drinks, ice cream, snacks, and cakes from 12-21

Food service from 17.30-20.00

Desserts

Vanilla creme brulee with compot of apples from the garden and vanillatouilles

DKK 125,-

Poached pear from castle garden with dark chocolate Chantilly, crumble of nuts and vanilla icecream

DKK 115,-

Pancakes with compot of pears, roasted almonds and vanilla custard

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,-**