



SELSKABSMENU PÅ SKJOLDENÆSHOLM SLOT
I MAJ & JUNI 2026

MENU I

FORRET

Blancherede asparges med sauce mousseline, stegt
jomfruhummerhale,
samt ramsløgsole, friske urter og sylt



HOVEDRET

Stegt sommervildt med nye danske kartofler efter
sæsonen, forårsløg, karotter og spinat sauté,
hertil smørmonteret vildtglace



DESSERT

Chokoladefondant med
marinerede grønne og røde jordbær,
dertil serveres hjemmelavet vaniljeis



MELLEMRETTER

Stegt asparges med stenbiderrogn, let røget
crème fraîche, ramsløg og sylt



Smørconfiterede sommerbeder med
hvidløgstegte tigerrejer, anrettet med
syltede dadeltomater og grov persillesalat

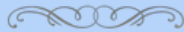


MENU II

FORRET

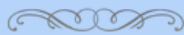
Kold blomkålssuppe med citrus, hertil saltet kammusling serveret på spæde urter med slotskælderens sylt og kørvelolie

Kold blomkålssuppe med citrus, hertil saltet kammusling serveret på spæde urter med slotskælderens sylt og kørvelolie



HOVEDRET

Filet af Ibericogris med stegt asparges, blancherede sommerporre og mini blomkål, hertil nye danske kartofler knust med frisk persille og smør, serveret med ramløgs blanquette



DESSERT

Jordbær romanoff af friske danske bær efter sæsonen, hertil hjemmelavet vaniljeis, med krystaliseret chokolade og sort koral tuilli



MELLEMRETTER

Stegte asparges med trøffelblanquette og bresaola, ramløgs kapers og friske urter



Smørconfiterede sommerbeder med hvidløgsstegte tigerrejer, anrettet med syltede dadeltomater og grov persillesalat



NATMAD

Slottets Charcuteribord

Skårne pølser og lækre oste anrettet med tilbehør

195,-



Pulledporksandwich

med hjemmelavet coleslaw samt chipotlé mayo

185,-



Frikadeller med kartoffelsalat

175,-

priser pr. person