

# MENUKORT

## HOTEL SKANDERBORGHUS



## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 18.00 – 22.00  
*Served in the restaurant from 6pm till 10pm*

### Dagens 2 retters menu

*2-course dinner of the day*

**245,-**

### Dagens 3 retters menu

*3-course dinner of the day*

**295,-**



## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 18.00 – 22.00

*Served in the restaurant from 6pm till 10pm*

### Forretter

*Starters*

#### Dagens suppe

med brød/crouton

*Soup of the Day*

*Served with bread or crouton*

**95,-**

#### Rejecocktail

Klassisk rejecocktail med milde rejer, sprød salat, syrlig dressing og hjemmebagt brød

*Prawn cocktail served with homemade bread*

**95,-**

#### Koldrøget laks

Serveret med citronpuré og crudité salat

*Cold smoked salmon served with lemon coulis and crudité salad*

**95,-**

#### Klassiske tarteletter med høns i asparges

*Classic Tartlets with hens in asparagus*

**85,-**



## Hovedretter

*Main course*

### **Pasta Carbonara**

Stegt pancetta, parmesan og sort peber

*Grilled pancetta, parmesan and black pepper*

**185,-**

### **Risotto**

**Grøn risotto i spinat, med sæsongrønt og parmesan.**

*Green Risotto in spinach, with season greens and parmesan.*

**185,-**

### **Cæsarsalat med kylling og hjemmebagt brød**

*Caesar salad with chicken and homebacked bread*

**165,-**

### **Unghanebryst**

Serveret med piment, svamperisotto og grøntsager

*Cockerel fillet served with piment, mushrooms risotto and vegetables*

**185,-**

### **Wienerschnitzel - kalveinderlår**

Serveret med ærter, brasede kartofler, citron, sildefilet, kapers og peberrod

*Served with peas, potatoes, lemon, herring fillets, capers and horseradish*

**195,-**

### **Skanderborg Burger**

Hakkebøf med briochebolle, mozzarella, semidried tomater, syltede rødløg og barbecue sauce samt burgerdressing og pommes frites

*Minced beef steak with brioche bread, semidried tomatoes, preserved red onions and barbecue sauce, burger dressing with French fries*

**185,-**

### **Havtaske filet**

Vendt i Italiensk pancetta hollandaise sauce, og sæsonens grøntsager.

*Monkfish turned in Italian pancetta, hollandaise sauce and season greens.*

**245,-**

### **Okse steak – striploin**

Serveret med bearnaise, peber eller rødvinssauce.

samt sæsongrønt og dagens kartoffel

*Beef Steak served with Sauce Béarnaise, red wine sauce or pepper sauce,*

*Seasonal greens & Potato of the Day*

**255,-**

## Desserter

*Desserts*

### Ostetallerken

Udvalg af danske oste og garniture  
(vælg mellem 3 eller 5 slags)

*Cheese plate*

*with a selection of Danish cheese & garnish  
(Choose between 3 or 5 types)*

**75,-/95,-**

### Chokoladefondant

Serveret med bær og vaniljeis

*Chocolate Fondant*

*Served with berries and vanilla ice cream*

**85,-**

### Hvid chokolade Panna Cotta

Serveret med syltede bær.

*White chocolate Panna Cotta served with preserved berries.*

**85,-**

### Klassisk lun æbletærte med cremefraise

*Classic Danish apple cake with sourcreame*

**85,-**

### Irish coffee

**65,-**



# Børnemenukort

*Kids menu*

Serveres i restauranten fra kl. 18.00 – 22.00

*Served from 6pm til 10pm*

(op til 12 år/up to 12 years)

## Kyllingebryst

Serveret med pommes frites.

*Chicken breast*

*Served with French fries*

**95,-**

## Fiskefilet

Serveret med pommes frites

*Fish fillet served with French fries*

**95,-**

## Børneis

*Children's ice cream*

**65,-**



## VINKORT

### VELKOMSTDRINK

<b>Kir</b> <i>Kold hvidvin med solbærlikør</i>	Glas <b>55,-</b>
<b>Kir Framboise</b> <i>Kold hvidvin med hindbærlikør</i>	<b>55,-</b>
<b>Cava</b> <i>Spansk mousserende vin</i>	<b>65,-</b>
<b>Moscato</b> <i>Italiensk mousserende vin</i>	<b>65,-</b>
<b>Aperol Spritz</b> <i>Drinken med den italienske favorit-aperitif Aperol</i>	<b>65,-</b>

### HVIDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Frankrig	<b>Anciens Temps 2018, Colombard/Sauvignon Blanc</b> <i>Vinen er frisk, ren og med en fin balance mellem frugt og syre. Perfekt til italiensk mad og tapas/grill</i>	<b>65,-</b>		<b>310,-</b>
Chile	<b>Poco Sueno, Chardonnay reservado 2018</b> <i>Klassisk Chardonnay let, klar og forfriskende vin med let tropisk smag af ananas og æble. Rigtig sommervin.</i>			<b>330,-</b>
Spanien	<b>Menade Verdejo, Øko 2017</b> <i>Klassisk Verdejo med urteagtige noter kombineret med stikkelsbær, kiwi og passionsfrugt. Vinen understøttes af en forfriskende og opstrammende syre, samt en fin, lækende mineralitet.</i>			<b>345,-</b>
Spanien	<b>Pazo de Villarei Albariño, 2017</b> <i>Intens eksotisk bouquet med en rank og velstruktureret smag - vinens samlede indtryk løftes af en ren, forfriskende og mundvandsfremkaldende syre med et let saltholdigt saltstrejf.</i>			<b>350,-</b>

		Glas	½ fl	1/1 fl.
Frankrig	<b>Famille Hugel, Pinot Blanc, Cuvée les Amors, 2015</b> <i>Frugtagtig bouquet af citrus og hyldebærblomster samt en sprød og tør smag med finesse og blødhed.</i>		245,-	390,-
Frankrig	<b>Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Covent des Jacobins, 2016</b> <i>Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanille-præg.</i>		245,-	390,-
Frankrig	<b>Famille Hugel, Pinot Blanc, Cuvee les Amors 2015 – ½ flaske</b>			245,-
Tyskland	<b>Villa Huesgen, Risling by the glass, 2017</b> <i>Saftig fin frugt, spændstig, sprød – helt perfekt</i>			350,-

## ROSÉ

		Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	<b>Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto Rosé, Bardolino Classico, 2017</b> <i>Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.</i>	70,-		350,-
Spanien	<b>Raimat, Clamor Rosado, 2017</b> <i>Skøn rosévin med både syltetøjssødme og et friskt grapefrugt pift – en vin til godt humør.</i>	65,-		330,-



## RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	<b>Roccalanna, Montepulciano d'Ábruzzo 2018</b> <i>Medium fyldig og frisk vin uden fadlagring, så masser af friske kirsebær i front – typisk italiensk. God til italiensk mad, tapas, grill, kalvekød - allround</i>	<b>65,-</b>		<b>310,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella 2015</b> <i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.</i>			<b>495,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Ripasso, Palanca Veneto, 2016</b> <i>Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.</i>			<b>395,-</b>
Italien	<b>Verbena, Brunello de Montalcino 2014</b> <i>Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe, viol, tobak og krydderi. Dyb, grandios og sofistikeret.</i>			<b>550,-</b>
Frankrig	<b>Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Rouge 2015</b> <i>Stor, flot Châteauneuf-du-Pape vin - den perfekte vin til vildt.</i>			<b>475,-</b>
Frankrig	<b>Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins 2016</b> <i>Meget typisk Pinot Noir, i stilen masser af rød frugt (hindbær, jordbær, ribs) i vinens ungdom, som vil udvikle sig til mere komplekse og sekundære aromaer over tid.</i>		<b>245,-</b>	<b>395,-</b>
Frankrig	<b>M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Belleruche 2017</b> <i>Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.</i>			<b>350,-</b>
Spanien	<b>Legaris, Roble, Ribera del Duero 2017</b> <i>Frisk, men dyb frugt – især hindbær, røde blomster og solbær - og et diskret fadpræg der giver lidt noter af kokos og vanille.</i>			<b>385,-</b>
USA	<b>Brazin, Zinfandel, Lodi, 2016</b> <i>Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster, chokolade og vanilje.</i>			<b>395,-</b>
Australien	<b>Riders Hill, shiraz, 2018</b> <i>Fyldig, charmerende og lige til at nyde – typisk Australsk Shiraz. Velegnet til stærk krydret mad, okse, grille og barbecue</i>			<b>330,-</b>

## DESSERTVINE

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	<b>Volpi, Moscato d'Asti Piemonte 2017</b> <i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Mocsato-aroma</i>			<b>350,-</b>
Frankrig	<b>Symphonie de Fleurs, 2016</b> <i>Aromatisk bouquet af grapefrugt og ananas. Sødmefuld smag og frugtagtig med noter af citrus, grønne æbler og ananas.</i>			<b>330,-</b>
Spanien	<b>Amatista Moscato, Valencia</b> <i>Halvsød aromatisk vin lavet på Moscato</i>			<b>350,-</b>
Portugal	<b>Ruby Port, Fonseca Guimaraens</b> <i>Portvinen har de klassiske Fonseca kendetegn ved den kraft – og saftfulde frugt.</i>	<b>58,-</b>		
Portugal	<b>Warre's Warrior Finest Reserve</b> <i>Dyb rød farve med duft af modne bær og lidt krydderi. Varm kraftig smag, ''fed'' struktur med lang kompleks aroma og finish.</i>	<b>58,-</b>		
Portugal	<b>Warre's, Late Bottled Vintage</b> <i>Indsmigrende næse med strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.</i>	<b>65,-</b>		

## CHAMPAGNE OG MOSSUERENDE

Land	Navn / beskrivelse	1/1 fl.
Frankrig	<b>Nicolas Feuillatte Brut, Reserva</b> <i>Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagneroter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.</i>	<b>725,-</b>
Spanien	<b>Codorniu 1551, Cava Brut</b> <i>Klar, flot og festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning, toast og måske mest af alt imponerende flotte og integrerede bobler.</i>	<b>395,-</b>

## ØVRIGE DRIKKEVARER

Navn / beskrivelse	Alm	Stor
Kloster Bryggeriet 0,5 l	65,-	
Fadøl	39,-	54,-
Øl flaske	39,-	
Sodavand flaske	35,-	
Hyldeblomst drik	45,-	
Kildevand	25,-	
San Pellegrino, naturlig brus	48,-	
Acqua Penna, naturlig mineralvand	48,-	

## Historien omkring Hotel Skanderborghus

Historisk tilbageblik på Hotel Skanderborghus - fra oldfrue til nye tider. Hotellet, der er smukt beliggende ved den gamle hovedvej A10 med udsigt til skov, Skanderborg Sø og Lillesø, blev indviet den 8. august 1961. Prisen var dengang cirka tre mio. kroner, mens de første kopper kaffe, der blev serveres til hotellets gæster kostede under tre kroner. Det var civilingeniør Jørgen Glud, København, der øjnede det unikke sted og byggede Hotel Skanderborghus - med Kaj Jensen, Randers, som arkitekt. Jørgen Glud ejede i forvejen Hotel Europa i København, Karup Hotel og Rold Storkro og med en forkærlighed for særlig beliggenhed skabte han blandt andet også Hotel Hanstholm.

Med oldfrue og daglig aftæpning i den allerførste tid syntes folk, at stedet så meget fint og dyrt ud - så meget, at mange almindelige borgere ikke vovede sig herind. Jørgen Glud, der var en farverig person, lejede derfor efter sigende biler af de lokale automobilforhandlere for at have dem holdende udenfor et par dage, så stedet kom til at se mere end almindeligt besøgt ud. En noget utraditionel form for reklame. Det var nu mere stedets kvaliteter, der midt i tresserne gjorde, at her stort set altid var fuldt hus. Særligt ved højtiderne summede hotellet af gæster og fester, mens blandt andet stedets oldfrue og stuepiger sørgede for høj service. For eksempel blev alle senge tæppet af ved aftenstide, og der blev sat friske æbler ind på alle værelser.

I kælderen holdt hotellets egen bager til, som leverede alt fra rundstykker til lagkager. Og alle gæster samt overtjener og oldfrue blev konsekvent tiltalt "De". I dag vidner stuepigegangen om, hvordan tingene var dengang, da stuepigerne også boede på stedet. Pigegangen, der i dag hedder P-gangen, ligger på første sal og rummer fem værelser, der har fælles bad og toilet på gangen. Oldfruens dengang dobbelt så store værelse - nu med bad og toilet - er det nuværende værelse P5. Hotellet blev i sin tid opført med 26 dobbeltværelser og 17 enkeltværelser og udviklede sig hurtigt til et aktiv for byen.

I 1970 købte fabrikant og tidligere travmand, Willy "Derby" Johansen, Århus, og direktør Jens Carl Poulsen, Jysk Automobil Centrum, Randers, hotellet. Willy Johansen, der startede fabrikationen af Derbymotorer, knallerter og tv, slog sig på et tidspunkt på restaurations- og hoteldrift.

Udover Hotel Skanderborghus var han blandt andet medejer af Cabana, Århus og ejer af restaurant Europa, Århus, Mundelstrup Kro samt Restaurant Tophat i Skanderborg. Han boede her på hotellet. I 1974 engagerede han den berømte danske arkitekt Verner Panton til at modernisere Hotel Skanderborghus. Det betød nye lamper, som Panton var kendt for, og nye møbler og tæpper samt 70'er-mørke træpaneler, omgivet af blå og røde lofter og vægge. På enkelte af værelserne står stadig de oprindelige Pantella-lamper. Ny retning Ved Willy Johansens død i 1983 købte Asger Mortensen hotellet. Formelt var det dog hans 18-årige søn, Lars Mortensen, der stod på skødet, og dermed var Danmarks yngste hotelejer. I 1980'erne tog hotel-branchen en ny drejning, idet weekend-ophold blev yderst populære, og på Skanderborghus boede desuden mange forretningsfolk fra ud- og indland - det var før Storebæltsbroens tid. I 1985 fik Asger Mortensen, trods protester fra Naturfredningsforeningen, byrådets tilladelse til at udvide hotellet. Og to år senere blev værelserne renoveret af X-design. I 1989 blev kælderen - blandt andet den tidligere personalekantine og bagerlokalet - nyindrettet som kursuslokale, grupperum og barområde. Kurser i høj kurs I 1990 døde Asger Mortensen ved en færdselsulykke. På daværende tidspunkt var hotellet i virkeligheden i økonomisk uføre, men situationen blev tilsyneladende reddet ved, at Korsør-advokaten Poul Fischer i august 1991 købte det. Poul Fischer var dog involveret i Danmarkshistoriens største sag om selskabstømning.

I mellemtiden overtog Torben B. Hansen hotellet. I 1997 havde Hotel Skanderborghus 50 værelser og en høj belægningsprocent, som primært skyldtes hotellets beliggenhed og gode standard, men også at man nu satsede endnu mere på kursister - udover fester og weekend-ophold, som også stadig var populære.

Hotel Skanderborghus er opført på kommunal jord, og ifølge kontrakten skulle bygningerne i 2021 overgå til Skanderborg kommune. Men hotellets nuværende ejer har fået lejekontrakten forlænget til 2050 - og Hotel Skanderborghus ligger dermed, hvor det så smukt ligger, mange år endnu.

Kilde: Skanderborgs historiske arkiv samt nuværende og tidligere ansatte.

