

## MENUKORT

Serveres mandag til lørdag fra kl. 12.00 – 17.00

### Frokost

*Lunch*

#### **Stjernesked a la Hotel Skanderborghus**

*Smørstegt fiskefilet, rejer og koldrøget laks  
Shooting star with fish fillet, shrimps and salmon*

**85,-**

#### **Pariserbøf**

*Smørstegt brød, æggeblommer og tilbehør  
Fried beef tartare*

**125,-**

#### **3 slags smørrebrød**

*Efter kokkens valg  
Open face sandwich*

**85,-**

#### **Dagens kage med kaffe/the**

*Cake of the Day with coffee/tea*

**55,-**



## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17.00 – 21.30

### Aften

#### Dagens menu

**3 retters menu efter kokkens valg**  
**275,-**

**2 retter for 270,- frit fra menukort**

**3 retter for 310,- frit fra menukort**

### Salater

*Salads*

#### Cæsarsalat

Serveret med kylling, bacon, parmesan og hjertesalat  
*Caesar salad with chicken, bacon and parmesan*

**95,-/145,-**

#### Salat Chèvre Chaud

Crudités, valnødder, vinaigrette og honninggratineret gedeost  
*Crudités, walnuts, vinaigrette and goat cheese gratin au honey*

**95,-/145,-**





Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17.00 – 21.30

### Forretter

*Starters*

#### Dagens suppe

med brød/croutons

*Soup of the Day*

*Served with bread or croutons*

**95,-**

#### Kyllingeterrin

Serveret med mandler, tranebær samt trøffelcremé og syltede bøgehatter

*Chicken tureen served with almond, cranberry, truffle crème and preserved beech hats.*

**95,-**

#### Koldrøget laks

Serveret med citronpuré og crudité's salat

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

**95,-**

#### Antipasti

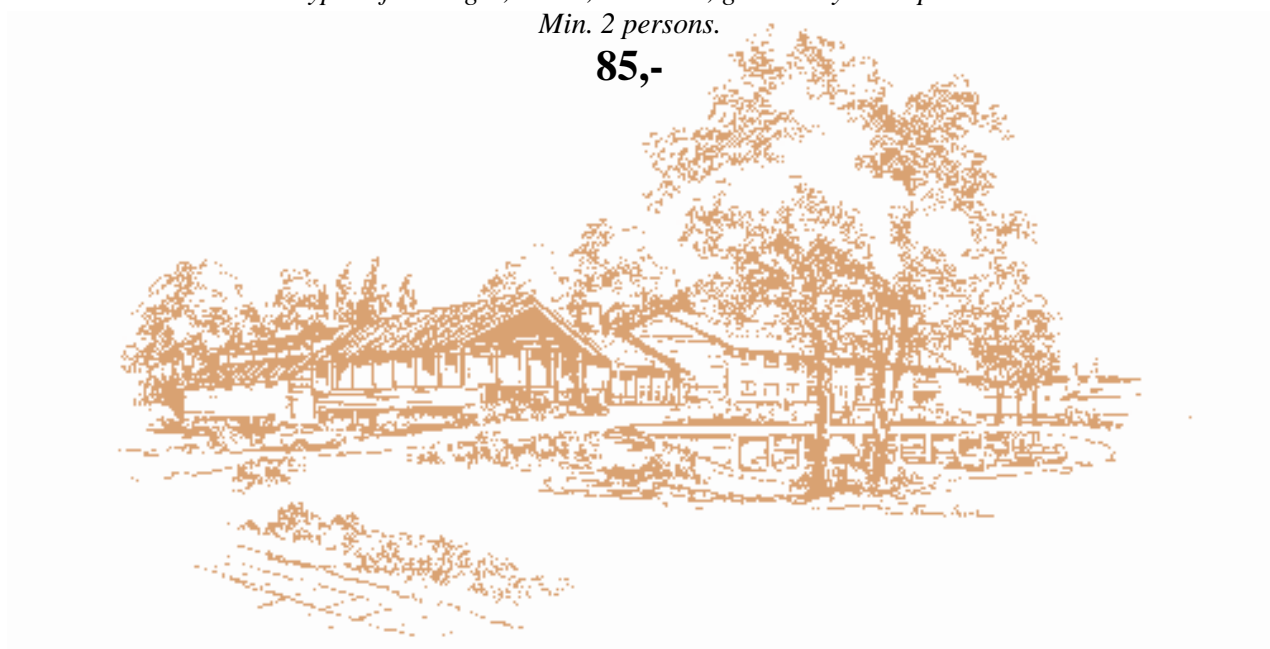
3 slags pølser, oliven, soltørrede tomater, grøn mayo og pesto

Min. 2 personer

*3 types of sausages, olives, tomatoes, green mayo and pesto*

*Min. 2 persons.*

**85,-**





Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17.00 – 21.30

### Hovedretter

*Main course*

#### **Pasta Carbonara**

Stegte pancetta, parmesan og sort peber

*Grilled pancetta, parmesan and black pepper*

**185,-**

#### **Grøn Risotto**

Serveret med spinat, grøntsager og parmesan

Kan også serveres vegansk

*Green risotto with spinach, vegetables and parmesan (can also be served vegan)*

**185,-**

#### **Unghanebryst**

Serveret med piman, svamperisotto og grøntsager

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

**185,-**

#### **Skanderborg Burger**

Hakkebøf med briochebolle, goudaost, 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,-**

#### **Pighvar med tigerrejer**

Serveret med hollandaise og grøntsager

*Turbot with prawns served with Hollandaise and vegetables*

**225,-**

#### **Okse steak**

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*

**225,-**



Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17.00 – 21.30

### 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)*

**65,-/85,-**

#### Chokoladefondant

Serveret med bær og vaniljeis

*Chocolate Fondant*

*Served with berries and vanilla ice cream*

**85,-**

#### Hvidchokolade Pana Cotta

Serveret med syltede bær.

*White chocolate Panna Cotta served with preserved berries.*

**85,-**

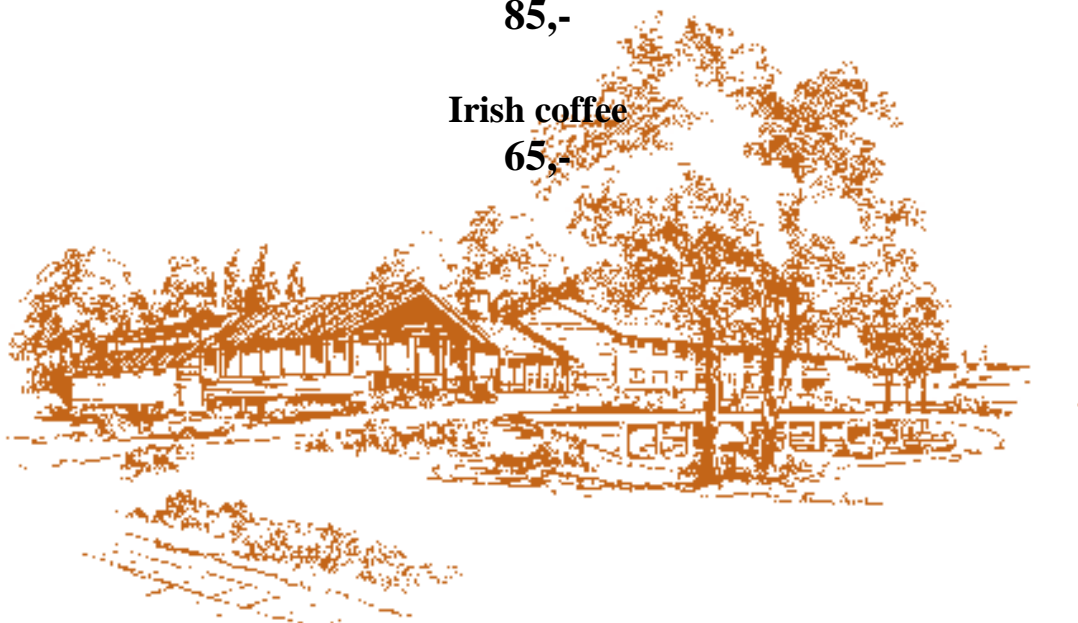
#### Klassisk Tiramisu

Traditional Tiramisu

**85,-**

#### Irish coffee

**65,-**





Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## BØRNE MENUKORT

*Kids menu*

Serveres i restauranten fra kl. 17.00 – 21.30  
(op til 12 år/up to 12 years old)

### **Kyllingebryst**

Serveret med pommes frites og grøntsager.

*Chicken breast*

*Served with French fries or Potato of the Day*

**95,-**

### **Fiskefilet**

Serveret med pommes frites og grøntsager.

*Fish fillet served with French fries or Potato of the Day*

**95,-**

### **Børneis**

*Children's ice cream*

**65,-**





Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## VINKORT

### VELKOMSTDRINK

<b>Kir</b> <i>Kold hvidvin med solbærlikør</i>	<b>Glas</b> <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>55,-</b>

### HVIDVIN & ROSE

<b>Land</b>	<b>Navn / beskrivelse</b>	<b>Glas</b>	<b>1/1 fl.</b>
<b>Argentina</b>	<b>Morita chardonnay, finca las moras 2016</b> <i>Klassisk Chardonnayde imponerende andesberge giver rammerne til disse unikke vine fra finca las moras i san juan.</i>	<b>65,-</b>	<b>310,-</b>
<b>Spanien</b>	<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>310,-</b>
<b>Spanien</b>	<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>
<b>Portugal</b>	<b>Esporão, Pé Branco 2017, Portugal</b> <i>Perfekt bordvin til tapastallerkenen. Pé Branco er frisk, ren hvidvin, med fin balance mellem frugt og syre.</i>		<b>310,-</b>



## Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

Frankrig	<b>Château de Fesles, Coteaux du Layon</b> <i>En flot og frugtrig hvidvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade.</i>	390,-
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>	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>	390,-
Frankrig	<b>Trimbach Pinot Blanc ½ flaske</b> <i>Den er frisk og tør, har god balance og viser sig smidig og læskende.</i>	245,-
Frankrig	<b>Macon Blance Faiveley</b> <i>Villages fra Faiveley kommer fra landsbyer der ikke lovligt må sælge vin med eget bynavn på etiketten. De samles således i en Villages udgave, der fra Faiveleys hænder. Den fremstår frisk, delikat og ret fyldig.</i>	375,-
Italien	<b>Feudo di Santa Tresa, Rina Ianca, Grillo/Viognier 2016</b> <i>Elegant let, delvist fadlagret, vin fra Sicilien, fremstillet efter organiske principper.</i>	355,-
Tyskland	<b>Villa Huesgen, Riesling by the glass, 2017</b> <i>Meget veltillavet Riesling hvor vibrerende syre, saftig fin frugt og spændstig, sprød finish balancerer helt perfekt.</i>	325,-
Italien	<b>Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto Rosé, Bardolino Classico, 2017</b> <i>Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.</i>	320,-
Spanien	<b>Raimat, Clamor Rosado, 2017</b> <i>Skøn rosévin med både syltetøjssødme og et friskt grapefrugt pift – en vin til godt humør.</i>	320,-





Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	1/2 fl	1/1 fl.
Argentina	<b>Intis, Merlot-Malbec. Argentina 2016</b> <i>Blød smag med nuancer af brombær og røde bær.</i>	<b>65,-</b>		<b>310,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella 2013</b> <i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.</i>			<b>475,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Ripasso, Valpolicella, Il Sestante 2015</b> <i>Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.</i>			<b>395,-</b>
Italien	<b>Verbena, Brunello de Montalcino 2013</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>475,-</b>
Frankrig	<b>Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Rouge 2013</b> <i>Stor, flot Châteauneuf-du-Pape vin - den perfekte vin til vildt.</i>			<b>385,-</b>
Frankrig	<b>Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins 2015</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>395,-</b>
Frankrig	<b>M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Belleruche 2016</b> <i>Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.</i>			<b>335,-</b>
Spanien	<b>Legaris, Roble, Ribera del Duero 2016</b> <i>Frisk, men dyb frugt – især hindbær, røde blommer og solbær - og et diskret fadpræg der giver lidt noter af kokos og vanille.</i>			<b>385,-</b>
USA	<b>Brazin, Zinfandel, Lodi, 2015</b> <i>Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blommer, chokolade og vanilje.</i>			<b>395,-</b>
USA	<b>Zinfandel Sebastiani Vineyards</b> <i>En duft af modne blommer og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag godt indpakket af milde og harmoniske tanniner.</i>			<b>395,-</b>



Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV



## DESSERTVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	<b>Volpi, Moscato d'Asti Piemonte 2017</b> <i>Pragfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Mocsato-aroma</i>			<b>325,-</b>
Frankrig	<b>Symphonie de Fleurs, 2016</b> <i>Aromatisk bouquet af grapefrugt og ananas. Sødme fuld smag og frugtagtig med noter af citrus, grønne æbler og ananas.</i>			<b>310,-</b>
Spanien	<b>Amatista Moscato, Valencia</b> <i>Halvsød aromatisk vin lavet på Moscato.</i>			<b>242,-</b>
Spanien	<b>Amatista Moscato, Rosado, Valencia</b> <i>Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.</i>			<b>298,-</b>
Portugal	<b>Ruby Port, Fonseca Guimaraens</b> <i>Portvinen har de klassiske Fonseca kendetegn ved den kraft – og saftfulde frugt.</i>	<b>48,-</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>48,-</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>		
Portugal	<b>Warre's Otima 10 års Tawny Port</b> <i>Gyldenbrun og god duft af tørret frugt og valnødder. Smagen er nærmest cremet og blød med nuancer af nødder og puddersukker - men med frisk afslutning</i>	<b>55,-</b>		



Hotel Skanderborghus

EN PERLE VED SØ OG SKOV

## CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE

Land	Navn / beskrivelse	1/1 fl.
<b>Frankrig</b>	<b>Nicolas Feuillatte Brut, Reserva</b> <i>Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagnenoter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.</i>	<b>725,-</b>
<b>Spanien</b>	<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>390,-</b>
<b>Italien</b>	<b>Acquesi, Asto Spumante, Piemonte</b> <i>Lækker sødme mousserende vin med masser af frugt, friske druer, fersken og lycheefrugt.</i>	<b>350,-</b>

## ØVRIGE DRIKKEVARER

Navn / beskrivelse	Alm.	Stor
Skanderborg bryghus	46,-	
Århus bryghus		89,-
Øm Kloster Bryggeriet	65,-	
Fadøl	39,-	54,-
Øl flaske	39,-	
Sodavand flaske	35,-	
Brødrene Adelhart økologiske sodavand	45,-	
Kildevand	25,-	
Postevand – flaske	45,-	

# HISTORIEN OM 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 hotelbranchen 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 kurser - 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.