

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

128,-

Pariserbøf

Smørstegt brød, æggeblommer og tilbehør

Fried beef tartare

128,-

3 slags smørrebrød

Efter kokkens valg

Open face sandwich

98,-

Tapas

Små spændende retter med brød

128,-

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

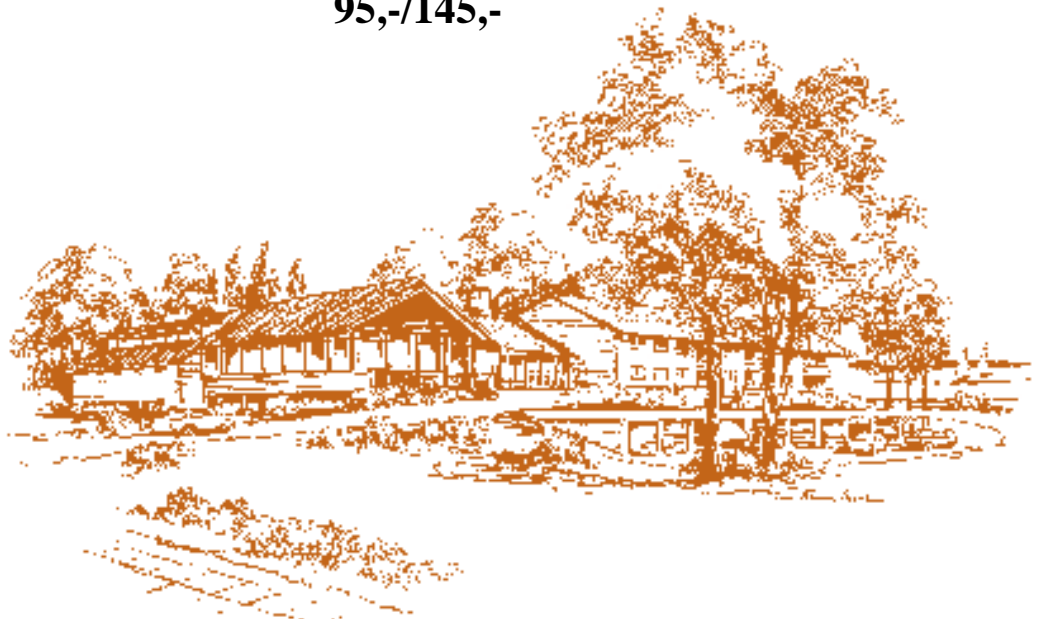
Aften

Dagens menu
3 retters menu efter kokkens valg
285,-

Salater

Salads

Dagens salat
95,-/145,-



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 bøgehatte
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,-

Carpaccio med parmesan
Balsamico og syltede bøgehatte

95,-



MENUKORT

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

Hovedretter

Main course

Pasta Carbonara

Stegt 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, 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 - pancetta

Serveret med hollandaise og grøntsager
Monkfish with pancetta served with Hollandaise and vegetables

265,-

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*

245,-

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)*

75,-/95,-

Chokoladefondant

Serveret med bær og vaniljeis

Chocolate Fondant

Served with berries and vanilla ice cream

85,-

Hvidchokolade Panna Cotta

Serveret med syltede bær.

White chocolate Panna Cotta served with preserved berries.

85,-

Cheesecake

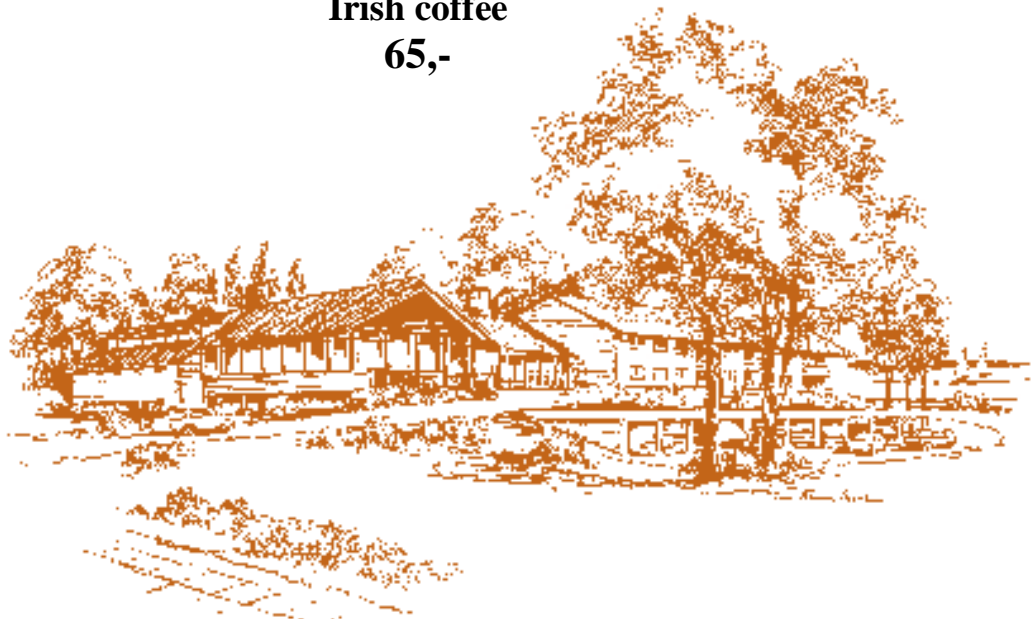
Med skovbær

Cheesecake with berry

85,-

Irish coffee

65,-



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,-



VINKORT

VELKOMSTDRINK

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

HVIDVIN & ROSE

Land	Navn / beskrivelse	Glas	1/1 fl.
Portugal	Esporao, Pé Branco 2017 <i>Perfekt bordvin til antipasti og lette retter. Vinen er frisk, ren og med en fin balance mellem frugt og syre.</i>	65,-	310,-
Argentina	Morita chardonnay, finca las moras 2016 <i>Klassisk Chardonnayde imponerende andesberge giver rammerne til disse unikke vine fra finca las moras i san juan.</i>		310,-
Spanien	Menade Verdejo, Øko 2017 <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>		325,-
Spanien	Pazo de Villarei Albariño, 2017 <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>		350,-

Frankrig	Famille Hugel, Pinot Blanc, Cuvée les Amors, 2015 <i>Frugtagtig bouquet af citrus og hyldebærblomster samt en sprød og tør smag med finesse og blødhed.</i>	390,-
Frankrig	Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Covent des Jacobins, 2016 <i>Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanille-præg.</i>	390,-
Frankrig	Trimbach Pinot Blanc ½ flaske <i>Den er frisk og tør, har god balance og viser sig smidig og læskende.</i>	245,-
Frankrig	Macon Blance Faiveley <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	Feudo di Santa Tresa, Rina Ianca, Grillo/Viognier 2016 <i>Elegant let, delvist fadlagret, vin fra Sicilien, fremstillet efter organiske principper.</i>	355,-
Tyskland	Villa Huesgen, Riesling by the glass, 2017 <i>Meget veltillavet Riesling hvor vibrerende syre, saftig fin frugt og spændstig, sprød finish balancerer helt perfekt.</i>	350,-
Italien	Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto Rosé, Bardolino Classico, 2017 <i>Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.</i>	350,-
Spanien	Raimat, Clamor Rosado, 2017 <i>Skøn rosévin med både syltetøjssødme og et friskt grapefrugt pift – en vin til godt humør.</i>	65,- 320,-

RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Portugal	Esporao, Pé Tinto 2017 <i>Let fin, rubinrød vin, en rigtig god bordvin, som passer til lette kødretter og oste.</i>	65,-		310,-
Italien	Tommasi, Amarone della Valpolicella 2013 <i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.</i>			495,-
Italien	Tommasi, Ripasso, Valpolicella, Il Sestante 2015 <i>Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.</i>			395,-
Italien	Verbena, Brunello de Montalcino 2013 <i>Pragtfuld, dyb næsten blæksort i farven, med fede aromaer af sort frugt, espressokaffe, viol, tobak og krydderi. Dyb, grandios og sofistikeret.</i>			495,-
Frankrig	Ch. des Fines Roches, Châteauneuf-du-Pape, Rouge 2013 <i>Stor, flot Châteauneuf-du-Pape vin - den perfekte vin til vildt.</i>			450,-
Frankrig	Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins 2015 <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>			395,-
Frankrig	M. Chapoutier, Côtes-du-Rhône, Belleruche 2016 <i>Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.</i>			350,-
Spanien	Legaris, Roble, Ribera del Duero 2016 <i>Frisk, men dyb frugt – især hindbær, røde blommer og solbær - og et diskret fadpræg der giver lidt noter af kokos og vanille.</i>			385,-
USA	Brazin, Zinfandel, Lodi, 2015 <i>Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blommer, chokolade og vanilje.</i>			395,-
USA	Zinfandel Sebastiani Vineyards <i>En duft af modne blommer og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag godt indpakket af milde og harmoniske tanniner.</i>			395,-

DESSERTVINE

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	Volpi, Moscato d'Asti Piemonte 2017 <i>Pragfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Mocsato-aroma</i>			325,-
Frankrig	Symphonie de Fleurs, 2016 <i>Aromatisk bouquet af grapefrugt og ananas. Sødmefuld smag og frugtagtig med noter af citrus, grønne æbler og ananas.</i>			310,-
Spanien	Amatista Moscato, Valencia <i>Halvsød aromatisk vin lavet på Moscato.</i>			325,-
Spanien	Amatista Moscato, Rosado, Valencia <i>Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.</i>			325,-
Portugal	Ruby Port, Fonseca Guimaraens <i>Portvinen har de klassiske Fonseca kendetegn ved den kraft – og saftfulde frugt.</i>	58,-		
Portugal	Warre's Warrior Finest Reserve <i>Dyb rød farve med duft af modne bær og lidt krydderi. Varm kraftig smag, 'fed' struktur med lang kompleks aroma og finish.</i>	58,-		
Portugal	Warre's, Late Bottled Vintage <i>Indsmigrende næse med strejf af violer og røde frugter og en elegant blød smag med krydrede noter.</i>	65,-		
Portugal	Warre's Otima 10 års Tawny Port <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>	65,-		

CHAMPAGNE OG MOSSUERENDE

Land	Navn / beskrivelse	1/1 fl.
Frankrig	Nicolas Feuillatte Brut, Reserva <i>Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.</i>	725,-
Spanien	Codorniu 1551, Cava Brut <i>Klar, flot og festlig figur. Cava med fornemmelse af citron, honning, toast og måske mest af alt imponerende flotte og integrerede bobler.</i>	395,-
Italien	Acquesi, Asto Spumante, Piemonte <i>Lækker sødme mousserende vin med masser af frugt, friske druer, fersken og lycheefrugt.</i>	375,-

ØVRIGE DRIKKEVARER

Navn / beskrivelse	Alm	Stor
Kloster Bryggeriet 0,5 l	65,-	
Fadøl	39,-	54,-
Øl flaske	39,-	
Sodavand flaske	35,-	
Brødrene Adelhart økologiske safte	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.

