

# MENUKORT

## HOTEL SKANDERBORGHUS



## MENUKORT

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

Fredag og lørdag fra kl. 18.00 – 23.00

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

*Friday and Saturday from 6pm till 11pm*

## Dagens 2 retters menu

**Efter kokkens valg**

*2-course dinner of the day*

**268,-**

## Dagens 3 retters menu

**Efter kokkens valg**

*3-course dinner of the day*

**298,-**



## MENUKORT

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

Fredag og lørdag fra kl. 18.00 til 23.00

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

*Friday and Saturday from 6pm till 11pm*

## Forretter

*Starters*

### Hvidløgsmarineret tigerrejer

Med persille, mild chili, olivenolie og brød

*Garlic marinated Tiger prawns served with parsley, chili, oil & bread*

**98,-**

### Bresaola med parmasan

Italiensk lufttørret oksekød med balsamico glace, parmasan og brød

*Italian airfried meat with parmesan, balsamico glace and homemade bread*

**98,-**

### laks

Kold røget laks med hjemmebagt brød

*Salmon with lemon coulis and home baked bread*

**98,-**



## Hovedretter

*Main course*

### **Risotto med torsk**

*torsk serveret med risotto og grønt*

*cod with risotto and vegetables*

**198,-**

### **Skanderborg - gryde**

Mørbradbøf i let krydret paprikasauce med bacon & champignon

Serveret med ris eller pommes frites

*Pork tenderloin in a creamy paprika sauce flavored with oriental spices*

*Served with rice or french fries*

**188,-**

### **Pasta med svampe og bacon**

*pasta med flødesauce, portobello og bacon*

*Pasta with portobello and bacon*

**188,-**

### **Wienerschnitzel**

Skåret af kalveinderlår

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

*Pan-fried schnitzel cut from calf*

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

**228,-**

### **Skanderborg Burger**

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

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

**188,-**

### **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*

**268,-**

### **Chili Bøf**

Hakkebøf med chili bearnaise, pommes frites og salat

*ground beef with chili bearnaise and pomme frites and salat*

**198,-**

## 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)*

**78,-/98,-**

### Chokoladefondant

Serveret med bær og vaniljeis

*Chocolate Fondant*

*Served with berries and vanilla ice cream*

**88,-**

### Creme brulee

Serveret med frisk frugt og bær.

*With fruit and berries.*

**88,-**

### Isdessert

3 kugler is med frugt og flødeskum

*Ice with fruit and cream*

**88,-**

### Irish coffee

**68,-**



## 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)

### **Kyllingespyd**

Serveret med pommes frites.

*Chicken skewers*

*Served with French fries*

**98,-**

### **Fiskefilet**

Serveret med pommes frites

*Fish fillet served with French fries*

**98,-**

### **Børneis**

*Children's ice cream*

**68,-**



## VINKORT

### VELKOMSTDRINK

<b>Kir</b>	<b>Glas</b>
<i>Kold hvidvin med solbærlikør</i>	<b>65,-</b>
<b>Kir Framboise</b>	<b>65,-</b>
<i>Kold hvidvin med hindbærlikør</i>	
<b>Cava</b>	<b>65,-</b>
<i>Spansk mousserende vin</i>	
<b>Asti</b>	<b>65,-</b>
<i>Italiensk mousserende vin</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>68,-</b>
<i>Drinken med den italienske favorit-aperitif Aperol</i>	

### HVIDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Portugal	<b>Pè Branco</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>330,-</b>
Syd Afrika	<b>Sand River, Chardonnay</b> <i>Klassisk Chardonnay let, klar og forfriskende vin med let tropisk smag af ananas og æble. Rigtig sommervin.</i>			<b>335,-</b>
Spanien	<b>Menade Verdejo, Øko</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>355,-</b>
Spanien	<b>Pazo de Villarei Albariño,</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,</b> <i>Frugtagtig bouquet af citrus og hyldebærblomster samt en sprød og tør smag med finesse og blødhed.</i>		<b>245,-</b>	<b>399,-</b>
Frankrig	<b>Louis Jadot, Bourgogne Blanc, Covent des Jacobins,</b> <i>Tydelige frugtnoter af fersken, pære og grapefrugt, som udvikler sig til nogle mere florale noter, men et pikant vanille-præg.</i>		<b>245,-</b>	<b>399,-</b>
Tyskland	<b>Villa Huesgen, Risling by the glass,</b> <i>Saftig fin frugt, spændstig, sprød – helt perfekt</i>			<b>350,-</b>
<b>ROSÉ</b>				
Italien	<b>Fossa Granara, Tommasi, Chiantetto Rosé, Bardolino Classico,</b> <i>Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.</i>	<b>70,-</b>		<b>360,-</b>
Spanien	<b>Raimat, Clamor Rosado,</b> <i>Skøn rosévin med både syltetøjssødme og et friskt grapefrugt pift – en vin til godt humør.</i>	<b>65,-</b>		<b>340,-</b>



## RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
USA	<b>Jobs Peak - Zinfandel</b> <i>Medium fyldig og frisk vin uden fadlagring, så masser af friske kirsebær i front – typisk Zinfandel. God til italiensk mad, tapas, grill, kalvekød - allround</i>	<b>65,-</b>		<b>330,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Amarone della Valpolicella</b> <i>Tør og kraftig Amarone med en blød og let behagelig bitter eftersmag.</i>			<b>550,-</b>
Italien	<b>Tommasi, Ripasso, Palanca Veneto,</b> <i>Fyldig, afrundet vin med kirsebær, blomme nuancer i smagen.</i>			<b>395,-</b>
Italien	<b>Verbena, Brunello de Montalcino</b> <i>Pragfuld, 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>Louis Jadot, Bourgogne Rouge, Couvent des Jacobins</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</b> <i>Vinen har en rubinrød farve og en frugtagtig bouquet med en behagelig afrundet smag.</i>			<b>360,-</b>
Spanien	<b>Legaris, Roble, Ribera del Duero</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,</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>Henson Estate, shiraz/Cabernet Sauvignon,</b> <i>Fyldig, charmerende og lige til at nyde – typisk Australisk Shiraz. Velegnet til stærk krydret mad, okse, grille og barbecue</i>			<b>330,-</b>

## DESSERTVINE

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Frankrig	<b>Symphonie de Fleurs,</b> <i>Aromatisk bouquet af grapefrugt og ananas. Sødme fuld smag og frugtagtig med noter af citrus, grønne æbler og ananas.</i>			<b>340,-</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 Champagne-noter 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

<b>Kloster Bryggeriet 0,5 l</b>	<b>68,-</b>
<b>Fadøl</b>	<b>59,-</b>
<b>Øl flaske</b>	<b>39,-</b>
<b>Sodavand flaske</b>	<b>36,-</b>
<b>Hyldeblomst drik</b>	<b>45,-</b>
<b>Kildevand</b>	<b>30,-</b>
<b>San Pellegrino, naturlig brus</b>	<b>48,-</b>
<b>Aqua Panna, naturlig mineralvand</b>	<b>48,-</b>

## 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 kælderens 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 kælderens - 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 43 værelser og en høj belægningsprocent, som primært skyldtes hotellets beliggenhed og gode standard, men også at man nu satse på kursister - udover fester og weekend-ophold, som også stadig var populære.

Hotellets nuværende ejer Britt og Claus Slott købte hotellet i 2017 og har indtil i dag været i gang med en større renovering. Hotellet er i dag udvidet, så det rummer 54 dobbeltværelser. I 2021 blev alle værelser renoveret med bl.a. nye trægulve, senge, farver og møbler.

Kilde: Skanderborgs historiske arkiv samt nuværende og tidligere ansatte.

