

## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17,00 - 21,30

### Forretter

#### Tunmousse

m. rugbrøds tuil friske krydderurter og dild emulsion

*Tuna mousse*

*with rye bread, fresh herbs and dill emulsion*

**95,-**

#### Kyllingesalat

rørt med bacon og æble toppet med pastinakchips

*Chicken salad*

*Stirred with bacon and apple topped with parsnips chips*

**110,-**

#### Lakseroulade

med citroncreme, kaviar, friske krydderurter

*Salmon Roulade with lemon cream, caviar, fresh herbs*

**120,-**

#### Indbagt svampesuppe

Svampesuppe indbagt med butterdejsslåg

*Mushroom soup baked with puff pastry.*

**95,-**

#### Tarteletter

2 tarteletter fyldt med hønsekød i aspargessauce

*2 patty shells filled with chicken in asparagus sauce*

**95,-**



## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17,00 - 21,30

### Hovedretter

#### Skanderborg-gryde

Mørbradbøf i flødepaprika sauce tilsmagt med østerlandske krydderier, serveret med pommes frites eller kartoffelmos

*Skanderborg-pot*

*The fillet steak in a creamy paprika sauce flavored with oriental spices, served with french fries*

**198,-**

#### Wienerschnitzel

Letpaneret, schnitzel skåret af svinemørbrad, serveret med citron, kapers, peberrod, benfri sild, ærter, smørsauce og pommes saute

*Lightly breaded, pan-fried schnitzel cut from pork tenderloin, served with lemon, capers, horseradish, boneless herring, peas, butter sauce and pommes saute*

**198,-**



#### Dampet rødspættefilet

på en bund af urter, kerner og citronolie

*Steamed plaice fillet on bottom of herbs, kernels and lemon oil*

**210,-**

#### Kalve steak

med sauce bearnaise, sæsongrønt og pommes frites

*Veal steak with sauce bearnaise, season green and french fries*

**235,-**

#### Grøn salat

Frisk sprød salat anrettet med grøntsager og urter

Hertil serveres dressing og hjemmebagt brød

*Green salad*

*Fresh crisp salad served with vegetables and herbs.*

*Served with dressing and homemade bread*

**145,-**



## MENUKORT

Serveres i restauranten mandag til lørdag fra kl. 17,00 - 21,30

### Desserter

#### Vaniljemousse

serveret ned kirsebærsauce, appelsinfileter og tuille kiks  
*Vanilla mousse served cherry sauce, orange fillets and tuille*

**85,-**

#### Syltede pære

med vaniljeis og lun chokolade sauce  
*Pickled pear with vanilla ice cream and warm chocolate sauce*

**95,-**

#### Is-tallerken

Forskellige slags is og frisk frugt  
*Ice-plate with different kinds of ice and fresh fruit*

**85,-**

#### Chokolademousse

med flødeskum og knas  
*Chocolate mousse with whipped cream and crunch*

**95,-**

#### Petit four

Kransekage konfekt  
*Petit four, small pieces of marzipan confections*

**45,-**



## Børne menukort

Serveres i restauranten fra kl. 17,00 – 21,30

### Kyllingebryst

*Serveret med pommes frites eller kartoffel*

**110,-**

### Frikadeller

*Serveret med pommes frites eller kartoffel*

**110,-**

### Fiskefilet

*Serveret med pommes frites eller kartoffel*

**110,-**

### Pandekager

*Serveret med vanilleis og syltetøj*

**75,-**

### Børneis

*3 slags is og frisk frugt*

**75,-**



## VINKORT

### Velkomstdrink

	Glas	½ fl	1/1 fl.
<b>Kir</b> Kold hvidvin med solbærlikør			55,-
<b>Kir Framboise</b> Kold hvidvin med hindbærlikør			55,-
<b>Cider Kir</b> Kølig cider serveres med frosset frugt			46,-
<b>Cava</b> Spansk mousserende vin			65,-

### HVIDVIN & ROSE

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italy	<b>Tacco Chardonnay</b> <i>Frisk og tør vin med en fin balance</i>	65,-		288,-
Frankrig	<b>Trimbach Pinot Blanc</b> <i>Den er frisk og tør, har god balance og viser sig smidig og læskende.</i>		245,-	350,-
Frankrig	<b>Trimbach Riesling</b> <i>Vinen er ren, frisk og elegant. Bouquet'en er fint duftende og blomsteragtig og smagen er tør, frisk og frugtagtig.</i>		260,-	390,-
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,-
New Zealand	<b>Dashwood, Sauvignon Blach</b> <i>Er lavet på druer fra Awatere- og Wairaudalen, hvor druerne er høstet om natten for at optimere vinens friske profil. Vinen har intense noter à la stikkelsbær, passion og grape fra Wairau-druern</i>			325,-
Spanien	<b>Protocolo Rose</b> <i>Smagen er sødmefuld, aromatisk og ikke til at stå for. En lækker sødmefuld og meget anvendelig frugtbombe</i>			310,-

## RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	1/2 fl	1/1 fl.
Italien	<b>Tacco Primitivo</b> <i>Harmonisk og frugtrig rødvin med en fin tørhed.</i>	65,-		288,-
Frankrig	<b>Faiveley Bourgogne</b> <i>Vinen er meget harmonisk og har en velafbalanceret bouquet.</i>		210,-	388,-
Frankrig	<b>Famille Perrin Cotes Du Rohne Reserve</b> <i>Fremragende bouquet a la syrah vinene. masser af kirsebær, violer, og blomme. Tanninerne er bløde og behagelige og eftersmag lang og lækende smag.</i>			335,-
Frankrig	<b>Barrail Du Blanc Saint Emililon Grand Cru</b> <i>Farven er dyb rød og bouqueten forførende og mættet af modne bær. Vinen er kraftig fed muskuløs karakter og en perfekt tekstur.</i>			525,-
Italien	<b>ZABÙ Nero d'Avola</b> <i>Denne dybe og tætte rødvin er produceret på den lokale Nero d'Avola drue. Nero d'Avola vinen har en vinøs og solbrændt duft og god frugtfylde med delikate tanniner. Vinen er lagret delvist på amerikanske træfade.</i>			325,-
Italien	<b>Chunky Zinfandel</b> <i>En saftig frugtbombe fra vinmarkerne omkring Manduria og Save i Apulien.</i>			325,-
USA	<b>Butterfield Station, Pinot Noir</b> <i>I Californien bliver Pinot Noir endnu mere sødmefuld og umiddelbar end i Frankrig. Duft en og smagen er mættet med modne kirsebær, jordbær og krydderier. En saftig Pinot Noir med behagelig, blid frugtsyre og runde tanniner.</i>			335,-
Chile	<b>Carmenere Reserva Covee Colchagua.</b> <b>Casa Silva</b> <i>Carmenère Reserva fra Casa Silva har en smuk mørk farve og god aroma. Smagen er fyldig og den har en god balance. En blød og behagelig vin. Den har en elegant aroma og en dejlig eftersmag.</i>			335,-
New Zeeland	<b>Dashwood, Pinot Noir</b> <i>Dashwood Pinot Noir er overvejende lavet på Pinot Noir druer fra Awatere dalen. Vinen er lagret 11 måneder. Stilen er ligefrem og frugtig charmerende med druens elegante karakteristika à la mørke kirsebær, blomme og skovbær samt et strejf af træ.</i>			365,-

## RØDVIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
Italien	<b>Campolieti, Valpolicella Classico "Ripasso"</b> <i>Vinen er lavet efter den traditionelle "Ripassometode", med anden gæring på store amaronefade. Resultatet er en rig og frugtig sag med runde bløde tanniner og toner á la mandel, kirsebær samt et fint krydderi fra fadlagringen.</i>			<b>385,-</b>
Italien	<b>Capitel de Roari, Amarone</b> <i>Druerne er de lokale Corvina, Rondinella og Molinara. Efter høsten lægges de hele drueklaser til tørre på sivmætter i velventlerede loftrum i Valpolicella området. Først i marts måned starter den endelige vinifikation. På dette tidspunkt er næsten al væsken fra druerne fordampet. Tilbage er en øget sukker-koncentration, der ved lang gæring giver stærk, kraftig og bitter vin – Amaronen er født. Capitel de Roari er Righetis reserveudgave.</i>			<b>475,-</b>
Australien	<b>E Elterdon Tantalus Shiraz/Carbernet Sauvignon</b> <i>En flot og frugtrig rødvin lagret delvist på franske og amerikanske egetræsfade. Smagen er mættet med kirsebær og vanilje.</i>		<b>210,-</b>	<b>375,-</b>
USA	<b>Zinfandel Sebastiani Vineyards</b> <i>En duft af modne blomster og svesker er fulgt op af delikat sødmefuld smag godt indpakket af milde og harmoniske tanniner.</i>			<b>395,-</b>
USA	<b>Cocoon</b> <i>En fin tone af brombær, kirsebær og blomme med et strejf af vanilje fra lagringen på egetræsfade. Smagen er fyldig og tæt med en lav syre.</i>			<b>375,-</b>
USA	<b>Butterfield Station, Carbernet Sauvignon</b> <i>Butterfield Cabernet Sauvignon er rig i smagen, charmerende og frugtig. En flot vin med noter á la modne kirsebær, brombær, mørk chokolade og ceder.</i>			<b>335,-</b>



## DIVERSE VIN

Land	Navn / beskrivelse	Glas	½ fl	1/1 fl.
<b>Italy</b>	<b>Cava Navaran Brut</b> <i>Cava lavet på champagnemetoden</i>			<b>355,-</b>
<b>Frankrig</b>	<b>Pol Roger, Epernay. Brut</b> <i>Champagne fra de kølige kældere under Epernay's by</i>			<b>725,-</b>
<b>Italy</b>	<b>Muscato D'Asti Vallebelbo Piemonte</b> <i>Muscato D'Asti når den er bedst</i>	<b>55,-</b>		<b>325,-</b>



## ØVRIGE DRIKKEVARER

Navn / beskrivelse	alm	stor
Special øl fra Århus bryghus		<b>89</b>
Fadøl	<b>39</b>	<b>54</b>
Øl flaske	<b>39</b>	
Sodavand flaske	<b>35</b>	
Hyldeblomst eller Lime saft økologisk, flaske	<b>45</b>	
Kildevand	<b>25</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 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.

