

Willkommen bei
Restaurant Skibelund Krat
Ab 17:30-21:00 Uhr

Aperitif

Winzer 39,-

kalter Rotwein mit Brombeer-Sirup

Weißwein mit Holunderblüten 42,-

Kirr 47,-

kalte Weißwein mit Johannisbeeren Likör

Martini 43,-

2 cl. Gin & 5 cl. Vermouth

Dry Martini 75,-

5 cl. Gin & 2 cl. Dry Vermouth

Mimosa 47,-

Orangensaft & Sekt

Aperol Spritz 70,-

2 cl. Aperol, 4 cl. Sekt & Mineralwasser

Alkoholfrei

Shirley Temple 30,-

Faxe Kondi mit Grenadine

Bubbly Regal Blume 32,-

Regal Blume, Mineralwasser & Grenadine

Allergenen

Wenn Sie über Allergenen wissen wollen, fragen Sie bitte einen Bediener

Vorspeisen

Krabbencocktail 95,-
mit Dressing, Brot und Butter

Topinambur suppe 95,-
mit Apfel, Kräuter dazu Brot und Butter

Geräucherte Runderschalle 105,-
mit Trüffelmayo, eingelegten Pilzen, dazu Brot und Butter

Glutenfreies Brot 25,-

Hauptgänge

Steak Béarnaise 298,-
Vom dänischen Gastro-Kalb mit knusprigen Pommes Frites und Gemüse

Wienerschnitzel 225,-
vom Schweinefilet mit Erbsen, Bratkartoffeln & Bratensauce

Langzeit zubereitete Öko-Schweinebäckchen 275,-
mit Topinambur-puré, Gemüse des Tages und eingelegte Pilze

Dessert

Nuss Korb 95,-
mit Sahneis und Sorbet

Rubinsteinkuchen 90,-
Rummousse, Mandelfahne, Windbeutel dazu Schokolade und Himbeeren

Käseplatte 115,-
mit 4 verschiedene Käse dazu selbstgemachten Zubehör, Keksen und geröstet Schwarzbrot

Monatsmenü

Bitte schauen Sie sich die Tafel an

Hauptkurs 225,-

2 Kurse 275,-

3 Kurse 315,-

„Du & ich Abendessen“

Jeden Mittwoch behandle jemanden, der etwas Besonderes ist, mit einem köstlichen Abendessen.

„Share-food“ - 3 kleine Portionen

1. . Knusprige Schale mit geräucherter Tierkeule, Trüffel-Mayonnaise und sonnengetrockneten Tomaten
2. Langfristig zubereiteter Bio-Schweinebacken in kräftiger Soße, Wurzelgemüse, eingelegte rote Zwiebeln und Petersilie, Pommes Rissolles
3. Mokka-Mousse mit Karamell und Whiskey-Eis

Für 2 Personen inkl. 1 Flasche Hauswein

Nur 500,-

Kalte Getränke

Limonade 35,-

Saft 35,- Orange oder Apfel

Eiswasser pro Person 20,-

Holunderblüten 35,-

Milch 20,-

Bier (33 cl.) 38,-

Tuborg, Carlsberg & Nordic

Ale No. 16 42,-

Klein Bier vom Fass 25 cl. 40,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Groß Bier vom Fass 50 cl. 60,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Mega Bier vom Fass 70 cl. 78,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Snorklere Havsalt IPA – alc free bier (33 cl) 60,-

