

Willkommen bei
Restaurant Skibelund Krat
Mittagessen Ab 11: 30-16: 00 Uhr

Curry-hering auf Apfelp carpaccio 92,-

Kapern, eingelegten roten Zwiebeln, Dill und Eiersalat, dazu Roggenbrot und Butter

Gebratenes Schollenfilet 85,-

mit Remoulade und Zitrone dazu Brot und Butter

Extra: Krabben +35,-

Club-Sandwich 175,-

Brötchen mit gebratenem Hähnchen, knusprigem Speck, Salat, Gurke, Tomate, eingelegten roten Zwiebeln und Curry-Dressing

Extra: Pommes mit Trüffel-Mayonnaise + 30,-

Omelett 105,-

mit Pilzen und Comte, serviert mit Dijon Senf und Grünem Salat in Vinaigrette dazu Brot und Butter

Pariserbøf 165,-

250g Rinderhacksteak auf Weißbrot dazu Rotebeete, Zwiebeln und Meerrettich

Wähle zwischen rohem oder pasteurisierten Eigelb

“Stjernes kud” 185,-

Toast mit gedämpftem & gebratenem Fischfilet, Garnelen & Mayonnaise serviert mit Dressing

Glutenfreies Brot 25,-

Weißbrot mit mildem Käse 60,-

Weißbrot mit starkem Käse 65,-

Allergenen

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

Dessert

Nuss Korb 105,-
mit Sahneis und Sorbet

Brownie 100,-
mit Kirschen, gebrannten Baiser und Himbeerstaub

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

Monatsmenü

Bitte schauen Sie sich die Tafel an

Hauptgang 225,-

2 Gänge 275,-

3 Gänge 315,-

Kalt Getränke

Limonade 35,-

Saft 35,-

Orange oder Apfel

Eiswasser pro Person 20,-

Holunderblüten 35,-

Milch 20,-

Bier (33 cl.) 38,-

Tuborg, Carlsberg &
Nordic (alc.-frei)

Ale No. 16 42,-

Snorklere Havsalt IPA 60,-

- alc frei bier (33 cl)

„Crabbies Raspberry Ginger Beer“ 60,-

- glutenfrei bier (33 cl)

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

