

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**

**Bubbly Regal Blume 32,-**

Regal Blume, Mineralwasser & Grenadine

Allergenen

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

## Vorspeisen

**Krabbencocktail 110,-**  
mit Dressing, Brot und Butter

**Sellerie-Carpaccio 95,-**  
mit Walnüssen, Fenchelsprossen, eingelegten Pilzen und Salat, Brot und Butter

**Geräucherte Hirschkeule 115,-**  
mit Salat, Brombeeren, Birne, Balsamico-Essig, Brot und Butter

**Ravioli mit Pilzfüllung 115,-**  
aromatisiert mit Trüffel in Pilzbrühe, Brot und Butter

**Glutenfreies Brot 25,-**

## Hauptgänge

**Steak Béarnaise 315,-**  
vom Dänischen Gastro-Kalb mit Gemüse, Pommes frites und Sauce Béarnaise

**Bygotto 225,-**  
mit eingelegtem Sellerie, Zitrone, Apfel und Kräutern  
**Zusätzlicher Kauf von Hähnchenbrust + 50,-**

**Langzeit zubereitete Dänische Schweinebacke 298,-**  
mit Petersilienwurzelpüree, Glace mit eingelegten Buchenpilz und Preiselbeeren  
und Pommes Rösti

## Dessert

**Pernod flambierte Feigen 98,-**  
mit Vanilleeis

**Gateau Marcel 105,-**  
mit Amarena-Kirschen und Kirscheis

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

Allergenen

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

## Monatsmenü

Bitte schauen Sie an die Tafel an

Hauptgang 265,-

2 Gänge 315,-

3 Gänge 355,-

## ”Du & ich Abendessen”

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

„Share-food“ - 3 kleine Portionen

1. Knusprige Schale mit Räucherlachs-Tartar
2. Geschmorte Schweinekiefer in Tomatensauce, garniert mit Julienne-Gemüse, Zitrone und Petersilie und Kartoffelpüree.
3. Zitrontarte mit gebranntem Baiser

Für 2 Personen inkl. 1 Flasche Hauswein

Nur 500,-

Allergenen

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

## Kalte 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

Allergenen

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

Allergenen

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