

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

Curry-hering auf Apfelcarpaccio 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

Schweinemedallions 175,-

mit Champignons a la Crème, Pommes Rösti, grüner Salat mit Vinaigrette, Roggenbrot und Butter

“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

Weißer Schokoladenmousse 110,-
mit Birnensorbet, Yuzu-Coulis und Streuseln

Gateau Marcel 110,-
m/ Orangensorbet

Käseplatte 125,-
mit 3 verschiedene Käse dazu selbstgemachten Zubehör, Keksen und geröstetem Schwarzbrot

Monatsmenü

Bitte schauen Sie sich die Tafel an

Hauptgang 265,-
2 Gänge 325,-
3 Gänge 375,-

Kalt Getränke

Limonade 40,-

Apfel-Saft 40,-

Eiswasser pro Person 25,-

Holunderblüten 40,-

Milch 30,-

Bier (33 cl.) 43,-

Tuborg, Carlsberg &
Nordic (alc.-frei)

Ale No. 16 47,-

Snorklere Havsalt IPA 60,-

- alc frei bier (33 cl)

„Crabbies Raspberry Ginger Beer“ 65,-

- glutenfrei bier (33 cl)

Klein Bier vom Fass 25 cl. 43,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Groß Bier vom Fass 50 cl. 63,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Mega Bier vom Fass 70 cl. 80,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

