

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

PRE-DINNER DRINKS

Winzer 42,-

kalter Rotwein mit Brombeer-Sirup

Weißwein mit Holunderblüten 45,-

Kir royal 50,-

Schwarze Johannisbeerlikör und Schaumwein

Aperol Spritz 75,-

Aperol, Schaumwein und Mineralwasser

Campari / Tonic 65,-

Campari und Tonic

Brombeerkuss 75,-

Gin, Brombeersirup und Zitronensaft

Gin Hass 85,-

Gin, Mangosirup und Zitronenlimonade

Astronaut 85,-

Rästoff Strawberry Rhubarb, Zitronenlimonade und Zitronensaft

Alkoholfrei

Val de France pro Glas 35,-

Cider mit Granatapfel, biologisch

Brombeermut 65,-

Alkoholfreier Gin, Brombeersirup und Zitronensaft

Allergenen

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

Vorspeisen

Gedämpfter Spargel 120,-

mit Garnelen und Sauce Hollandaise, Brot und Butter

Geräucherte Rinderkeule 110,-

mit Bärlauchmayonnaise, Spargel, Radieschen, Gurke, knusprigem Roggenbrot, Brot und Butter

Tomaten-Mozzarella 98,-

mit roten Zwiebeln, Oliven, Olivenöl, Rucola, Balsamico-Glasur, Brot und Butter

Glutenfreies Brot +25,-

Hauptgänge

Wienerschnitzel 255,-

vom Schweinefilet mit Erbsen, Bratkartoffeln & Bratensauce

Gebratener Seehecht 275,-

mit zartem Gemüse, neuen Kartoffeln und Beurre blanc

Skibelund Krat Topf 285,-

Streifen vom Rinderfilet und Karotten in cremiger Sauce, gewürzt mit Dijon-Senf und Knoblauch, garniert mit Kirschtomaten und frischen Kräutern. *Wählen Sie Pommes frites oder neue Kartoffeln*

Dessert

Nusskorb 110,-

mit 3 Kugeln Eis

Gateau Marcel 110,-

mit weißer Schokoladenmousse und Sorbet

Käseplatte 125,-

mit 3 verschiedene Käse dazu selbstgemachten Zubehör, Keksen und geröstem Schwarzbrot

Allergenen

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