

Velkommen til
Restaurant Skibelund Krat

Frokost

Tilbydes fra kl. 11:30-16:00

Karrysild 92,-

Anrettet på æble-carpaccio garneret med kapers, syltede rødløg, dild og æggesalat
dertil rugbrød og smør

Smørstegt paneret rødspættefilet 95,-

med remoulade, citron og hjemmebagt rugbrød og smør

Tilkøb Rejer med mayonnaise +40,-

Pariserbøf 190,-

Dry aged dansk hakket oksekød, smørristet på lyst brød med syltet rødbede, hakket løg, kapers, høvlet
peberrod samt pickles.

Vælg mellem pasteuriseret eller rå æggeblomme

Omelet 115,-

med æg fra Graulund Øko-æg, svampe, comté serveret med dijonsennep og grøn salat vendt i
vinaigrette dertil hjemmebagt rugbrød og smør

Grisemedaljons 185,-

med champignon a la crème med pommes røsti, grøn salat vendt med vinaigrette
dertil rugbrød og smør

Stjerneskud 205,-

Smørstegt paneret og dampet rødspættefilet anrettet på smørristet lyst brød med rejer og mayonnaise,
serveret med vores røde dressing

Glutenfri brød 25,-

Franskbrød med mild ost 60,-

Franskbrød med stærk ost 65,-

Allergener

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

Desserter

Nøddekurv 110,-

m/ 3 kugler is

Gateau Marcel 110,-

m/ hvid chokolademousse og sorbet

Ostebræt m/ 3 slags oste 125,-

m/ hjemmelavet tilbehør, kiks og smørristet rugbrød

Månedsmenu tilbud

Se nærmere på tavlen

Hovedret 265,-

2 retter 325,-

3 retter 375,-

Drikkevarer

Sodavand 40,-

Coca Cola

Pepsi Max

Faxe Kondi

Faxe Kondi Free

Frem Appelsin

Frem Rødvand

Frem Danskvand

Frem Danskvand med citrus

Cocio

Schweppes Lemon

Schweppes Tonic

Æblejuice 40,-

Isvand pr. person 25,-

Hyldeblomst 40,-

Mælk 30,-

Øl (33 cl) 43,-

Tuborg, Carlsberg og Carlsberg Nordic Pilsner (Alk.:0,0 %)

Ale no. 16 (33 cl) 47,-

Insel Snorklers Havsalt IPA - Alk.: 0.5% (33 cl) 60,-

Crabbies Raspberry Ginger Beer – glutenfri øl (33 cl) 65,-

Fadøl: Tuborg Classic eller Ale No. 16:

Lille 25 cl. 43,-

Stor 50 cl. 63,-

Mega 70 cl. 80,-