

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

Curry-hering auf Apfelcarpaccio 95,-

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

Gebratenes Schollenfilet 190,-

mit Remoulade und Zitrone dazu Brot und Butter

Extra: Krabben +40,-

Pariserbøf 190,-

Rinderhacksteak auf Weißbrot dazu Rotebeete, Zwiebeln und Meerrettich

Wähle zwischen rohem oder pasteurisierten Eigelb

Omelett 115,-

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

Schweinemedallions 185,-

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

“Stjernesud” 205,-

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

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

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

