

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

Curryharning auf Apfelcarpaccio 89,-
Kapern und eingelegten Perlzwiebeln dazu Brot und Butter

Gebratenes Schollenfilet 85,-
mit Remoulade und Zitrone dazu Brot und Butter
Extra Krabben +30,-

Topinambursuppe 95,-
mit Apfel, Kräuter dazu Brot und Butter

Omelett 105,-
mit Pilzen und Comte, serviert mit Dijon Senf und Grünem Salat in Vinaigrette
dazu Brot und Butter

Pariserbøf 165,-
250g Rinderhacksteak auf Weißbrot dazu Rotebeete, Zwiebeln und Meerrettich
Wähle zwischen rohem oder pasteurisierten Eigelb

“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

Nuss Korb 95,-
mit Sahneis und Sorbet

Rubinsteinkuchen 90,-
Rummousse, Mandelfahne, Windbeutel dazu Schokolade und Himbeeren

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

Monatsmenü

Bitte schauen Sie sich die Tafel an

Hauptkurs 225,-
2 Kurse 275, -
3 Kurse 315, -

Kalt Getränke

Limonade 35,-

Saft 35,-

Orange oder Apfel

Eiswasser pro Person 20,-

Holunderblüten 35,-

Milch 20,-

Bier (33 cl.) 38,-

Tuborg, Carlsberg & Nordic

Ale No. 16 42,-

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 Beir vom Fass 70 cl. 78,-

Ale No. 16 oder Tuborg Classic

Snorklere Havsalt IPA – alc free bier (33 cl) 60,-