Speisekarte

Wir heißen Sie in unserem
150 Jahre alten Krug

Herzlich
Willkommen.

Erleben Sie die Fusionierung
dänischer
traditioneller Hausmannskost
mit der modernen Küche.

Sprechen Sie uns bitte an, wenn Sie besondere Bedürfnisse haben.
Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne.

Skovby Kro

Vorspeisen

Luxus Tartelette

1 Luxus Tartelette mit Hühnerfrikassee

95,-

Krabbencocktail

Garnelen, Salat, avokado, Mary Rose Sauce,
Hierzu und Brot.

125,-

Vorspeise des Monats

105,-

Skovby Kro

Höhlensteak

Der vorherige Gastwirt hat die Tradition des Höhlensteaks eingeführt.
Diese setzen wir natürlich fort.

HULEBØF

Zartes Rinder Rumpsteak, welches Du selbst auf einem 300°C heißen Granitblock brätst.

Gebackene Kartoffel, Kroketten, Brot, hausgemachten Dressings nebst Kräutermischung werden hierzu serviert.

Ab mindestens 2 Personen.

Höhlensteak
200g Rumpsteak mit Zubehör
278,-



Höhlensteak XL
400g Rumpsteak mit Zubehör
455,-

Steinzeit-Steak
Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak (insgesamt 200g)
278,-

Steinzeit-Steak XL
Schweinefilet, Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak (insgesamt 400g)
455,-

Skovby Kro

Klassikere

Schnitzel Wiener Art
Klassisches Wiener Art Schnitzel mit Zubehör

233,-

Als XL +90kr.

Herregårdsbøf ©
Frikadelle mit Pommes, Bearnaisesauce und Erbsen

195,-

Dansk bøf ©
Frikadelle mit gebratenen Zwiebeln, brauner Sauce und Kartoffeln

195,-

© Gerichte mit diesem Sympol machen wir auch als Vegetargerichte.

Stjerneskud (”Sternschnuppe”)
panierter Fisch, Krabben, Cocktail Sauce, geräucherter Lachs

218,-

Cheeseburger©
200gr. Rind, Burgerbrötchen, Cheddar, Tomaten, Gurke, eingelegte rote Zwiebeln, Bacon, Pommes und Dip

175,-

Steak Bearnaise
250gr. Rinder Rumpsteak, Bearnaise, Gemüse mit Pommes

268,-

Tages salat	45,-
Bearnaise	30,-
Dip	10,-
Bacon	10,-
Käse	10,-

Skovby Kro

Kindergerichte

Chicken-Nuggets
m. Pommes Frites
78,-

Fischfilet
m. Pommes Frites
98,-

Pommes Frites
m. Ketchup und Remoulade
55,-

2 Kugeln Eis
Vanille.
55,-

Nur für Kinder bis 12 Jahre

Skovby Kro

Nachtisch

Pfannkuchen mit Eis

Glutenfrei auch möglich

88,-

Nusskorb mit Eis und Mousse

85,-

Der Krugs Eisdessert

85,-

Bananensplit

82,-

Skovby Kro

Bier und

Bier vom Fass

Carlsberg Pilsner (0,25l/0,5l)	45/68,-
Tuborg Classic (0,25l/0,5l)	45/68,-
Tuborg Pilsner (0,25l/0,5l)	45/68,-
Grimbergen (0,33l/0,5l)	55/75,-
Kronenbourg Blanc (0,25l/0,5l)	50/75,-
Radler (0,5l)	65,-

Flaschenbier

Odense Pilsner	39,-
Odense Classic	39,-
Carlsber Pilsner	39,-
Carlsberg Nordic (Alkoholfrei)	45,-
Tuborg Classic (Alkoholfrei)	45,-
Tuborg Classic	39,-
Guinness	75,-

Softgetränke

25/50cl

Sprudelwasser (Coca Cola, Zero, Sprite, Squash, Himbeere, Zitrone, Lemon)	38/58,-
Saft aus der Mosterei ”Ryesminde” Mintebjerg / Sydals (Apfelmost, Orangen-, Rhabarber-, Holunderblüte-, Schwarzer Johannisbeerensaft)	38/58,-
Wasser	25,-/ pro Person

Kaffee pr. Becher

Americano/Espresso	35,-
Cappuccino	40,-
Café Latte	40,-
Irish Coffee (4cl Tullamore)	95,-
Heisse Schokolade	65,-
Teeauswahl	35,-

Spiritus

Whisky 2cl

Tullamore	35,-
Chivas Regal 12 år	43,-

Likör 2cl

Grand Marnier – Cointreau	35,-
Bailey’s Irish Cream – Kahlúa	35,-

Cognac 2cl

Ranault V.S.O.P Carte Noir	43,-

Bitter 2cl

Gammel Dansk	35,-
Enkelt	35,-
Fernet-Branca	35,-
Jägermeister	35,-
Underberg	35,-

Diverse Spiritus

Snaps	35,-
Smirnoff Vodka	35,-
Gordons Gin	35,-
Bacardi Rom	35,-

Skovby Kro