

Menukort



Vi byder

hjertelig velkommen

på vores snart 150 år gamle kro.

Oplev gammeldags kromad
fusioneret med det moderne køkken.

Giv os gerne besked om allergier eller særlige kostvaner.
Vi hjælper dig med at finde maden til dine behov.



Skovby Kro

Hulebøffer



De forrige ejer satte den på verdenskortet. Vi fortsætter selvfølgelig.

HULEBØF

Dejlig mør oksefilet du selv steger på en 300°C varm granitblok. Dagens salat, bagt kartoffel, hjemmebagt flutes og kroketter serveres til, derudover hjemmelavede dressinger og krydderi blanding.

Alle hulebøffer minimum 2 pers.

Hulebøf

200g oksefilet med tilbehør

205,-

Hulebøf XL

400g oksefilet med tilbehør

265,-

Stenalder bøf

Svinemørbrad, kylling filet og oksefilet (I alt 200g)

215,-

Stenalder bøf XL

Svinemørbrad, kylling filet og oksefilet (I alt 400g)

275,-

Dansk snack / tapas platte

Som noget nyt har vi lavet et dansk snack / tapas platte der kun serveres til hulebøffen.

Pris pr. person

70,-



Skovby Kro

Forretter



Luksus Tartelet

Migge's luksus tartelet, høns i asparges.

74,-

Rejecocktail

Store luksus rejer, iceberg, asparges, rød sovs
Hertil serveres hjemmelavet brød m. smør.

79,-

Coppa

Italiensk lufttørret svinenakkefilet m/melon.
Hertil serveres hjemmelavet brød m. smør.

74,-

Lakse Tatar

Bennys rørt lakse tatar

88,-



Skovby Kro

Klassikere



Schnitzel Wiener Art

Klassisk Wiener Art Schnitzel med tilbehør

189,-

Fås som XL +60kr

Pariserbøf

med klassisk tilbehør

142,-

Herregårdsbøf

med pomfritter, bearnaisesovs og ærter.

150,-

Dansk bøf

med bløde løg, brun sovs og kartofler

142,-

Fisk



Stegt Rødspættefilet

med kartofler og persille sovs

189,-

Grillet Laks

på tagliatelle og flødestuved spinat

189,-

Sat ål

med kartofler og persille sovs

Min 2 pers og kun mod forudbestilling

299,-

Stjerneskud

2 stegte fisk, luksus rejer, røget laks

150,-



Steaks



Oksefilet 200g	205,-
Oksemørbrad 200g	239,-
Ribeye 300g	255,-
Kyllinge steak	168,-

Vælg i mellem

Kroens Pommes frites eller Bagt kartoffel

Whiskysovs, Bearnaisesovs eller Pebersovs

Alle vores steaks serveres med dagens salat



Skovby Kro

Børneretter



Pølse

m. pommes frites

58,-

Kyllingenuggets

m. pommes frites

66,-

Fiskefilet

m. pommes frites

70,-

Hamburger

m. pommes frites

75,-

Pommes frites

m. ketchup og remoulade

35,-

Pandekage med is

55,-

2 kugler is

vanilje, chokolade, jordbær

45,-



Skovby Kro

Desserter



Pandekager med is
65,-

Crème brûlée
72,-

Chokoladefondant med is
72,-

Vaniljeparfait på kikesebund
65,-

Bananasplit
65,-

3 Kugler is
vanilje, chokolade og jordbær
65,-



Skovby Kro

Øl og Vand



Fadøl

Carlsberg Pilsner (0,25l/0,5l)	30/55,-
Carlsberg 1883 (0,25l/0,5l)	30/55,-
Tuborg Pilsner (0,25l/0,5l)	30/55,-
Grimbergen (0,33l/0,5l)	40/65,-
Kronenbourg Blanc (0,25l/0,5l)	35/65,-

Øl på flaske

Odense Pilsner	30,-
Odense Classic	30,-
Nordic (alkoholfri)	32,-
Tuborg Guldøl	35,-
Carlsberg Elephant	35,-

Sodavand

25/50cl

Coca Cola	30/55,-
Cola Zero	30/55,-
Sprite Zero	30/55,-
Squash	30/55,-
Hindbær	30/55,-
Citron	30/55,-
Saft fra Mosteriet	35/60,-
"Ryesminde" Mintebjerg / Sydals (Æblemost, Appelsin-, Rabarber-, Hyldeblomst-, Solbærsaft)	

Kaffe pr. kop

Filter kaffe	25,-
Americano	25,-
Cappuccino	35,-
Café Latte	35,-
Cortado	35,-
Irish Coffee	55,-

Varm Chokolade 45,-

Te udvalg 25,-

Spiritus



Whisky 2cl

Tullamore	29,-
Chivas Regal 12 år	43,-

Likør 2cl

Grand Marnier – Cointreau	32,-
Bailey's Irish Cream – Kahlúa	28,-

Cognac 2cl

Martell VS	32,-
Martell VSOP	39,-
Martell Noblige	48,-
Martell Cordon Bleu	63,-
Remy Martin	43,-

Bitter 2cl

Gammel Dansk	28,-
Enkelt	28,-
Fernet-Branca	35,-
Jägermeister	28,-
Underberg	28,-

Diverse Spiritus

Snaps	28,-
Smirnoff Vodka	29,-
Gordons Gin	29,-
Pernod	29,-
Bacardi Rom	29,-



Skovby Kro