



*Skovridergaarden*

# MENUKORT

---

# MENU



## Tilbud - vælg mellem

OFFERS/ANGEBOTE

### Oksesteak (200 gr)

*Til denne ret anbefaler vi: Schola Sarmenti Cubardi eller Valpolicella Ripasso*

Eller

### Laks stegt med ferskenbasilikum relish

*Til denne ret anbefaler vi: Zitta Wines Chardonnay*

Beefsteak or fried salmon with peach and basil relish

Rindersteak oder Gebratener Lachs mit Pfirsich-/Basilikum-Relish

*Til alle retter serveres dagens garniture,  
såfremt ikke andet er nævnt*

All dishes served with potato of the day and trimmings, unless otherwise stated.

Zu allen gerichten wird, soweit nicht anders vermerkt, eine Kartoffel des Tages  
sowie Garnitur gereicht.

kr. 168,-

## HUSETS VINE

### Marques de Castilla Chardonnay/Sauvignon blanc

Spanien La Mancha - Frisk let hvidvin med noter af lime og æble

kr. 248,-

### Marques de Castilla Joven 2015

Spanien La Mancha – Fyldig vin med stor mørk frugt

kr. 248,-



# MENU



## FORRETTER VORSPEISEN / STARTERS

### Krabbeterrine tomat concasse og agurkerelish

Crab terrine, tomato concasse and cucumber relish  
Garnelen-Terrine mit Tomaten-Concassée und Gurkenrelish

Kr. 98,00

### Røget oksemørbrad, trøffelmayo, syltede rødløg og parmesan

Smoked beef tenderloin, truffle mayonnaise, pickled red onion and parmesan  
Geräuchertes Rinderfilet, Trüffelmayonnaise, eingelegte rote Zwiebeln und Parmesan

Kr. 128,00

### Smørdampede grønne og hvide asparges, håndpillet rejer Og estragon mayo

Butter-steamed green and white asparagus, hand-peeled prawns and tarragon mayonnaise  
In Butter gedünsteter grüner und weißer Spargel mit von Hand geschälten Garnelen und Estragon-Mayonnaise

Kr. 128,00

### Avocado tatar, oliven ristede brød, capers, løg, og dijon

Avocado tartare, olives, toast, capers, onions and Dijon mustard  
Avocado-Tatar, Bruschetta, Kapern, Zwiebeln und Dijon-Senf

Kr. 88,00

### Håndpillede rejer med tomatiseret dressing

Hand-peeled prawns with tomatized dressing  
Handgepuhlten Krabben und tomatisiertem Dressing

Kr. 108,00

*Alle forretter serveres med brød og smør*

Bread & butter served with all starters

Zu allen Vorspeisen wird Brot und Butter gereicht

Lokale og økologiske råvarer i det omfang, det er muligt...

(Local, organic ingredients/Regionale und ökologische Zutaten)

# MENU



## HOVEDRETTER

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

### \* Husets Burger med oksekød

Kr. 158,00

Dijon mayo, agurk relish, syltede rødløg, bacon, cheddar, ketchup.

Hertil pommes frites med aioli

House burger - Dijon mayonnaise, cucumber relish, pickled red onion, bacon, Cheddar cheese, ketchup. Served with fries and aioli

Burger des Hauses - Dijon-Mayonnaise, Gurkenrelish, eingelegte rote Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Ketchup. Dazu Pommes frites mit Aioli

### Skovriderschnitzel

Kr. 218,00

med sprøstegt bacon, champignon á lá creme sauce,  
samt pommes sauté

Forester Schnitzel with crispy bacon, creamed mushroom sauce, pommes sautées.

Försterschnitzel mit kross gebratenem Bacon und Champignons à la crème-Sauce.

Dazu Pommes sautés.

### US Rib-Eye - 300 gr.

Kr. 345,00

med pommes frites, peber- og bearnaise sauce

With Béarnaise and pepper sauce and fries

Mit Béarnaise- und Pfeffersauce und Pommes frites

Paneret rødspættefilet, persillesauce  
og hvide kartofler

Kr. 198,00

Breaded plaice fillet, parsley sauce and boiled potatoes

Gebackenes Schollenfilet, Petersiliensauce und Salzkartoffeln

### Vegetarret

Kr. 168,00

Vegetarian dish/ Vegetarisches Gericht

\* Lokale og økologiske råvarer i det omfang, det er muligt...

(Local, organic ingredients/Regionale und ökologische Zutaten)

# MENU



## HOVEDRETTER

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE



# MENU



## DESSERTER

NACHSPEISEN / DESSERTS

### Pandekager med vaniljeis og jordbærsyltetøj

Pancakes with vanilla ice cream and strawberry jam  
Pfannkuchen mit vanilleeis und Erdbeermarmelade

kr. 88,-

### Bagte blommer, æblesorbet, hvidchokolade creme og mandel krokant

Baked plums, apple sorbet, white chocolate cream and almond brittle  
Gebackene Pflaumen, Apfelsorbet, weiÙe Schokoladencreme und Mandelkrokant

Kr. 98,-

### Chokolade creme brulé

Chocolate crème brûlée  
Schokoladen-Crème-brûlée

Kr. 88,-

### Lun dattelkage, toffe creme og vanilje is

Warm date cake, toffee cream and vanilla ice cream  
Warmer Dattelkuchen, Toffee-Creme und Vanilleeis

Kr. 98,-

### Desserttallerken med is, hjemmebagt kage & frisk frugt

Dessertteller mit Eis, hausgebackenem Kuchen und frischem Obst.  
Dessert platter with ice cream, homemade gâteau & fresh fruit.

kr. 88,-

### Irish Coffee - 4 cl

kr. 98,-

# MENU



## BØRNERETTER

KINDERGERICHTE / CHILDRENS MENU

### Spaghetti med kødsauce

Spaghetti mit Fleischsauce.

Spaghetti with meat sauce.

kr. 88,-

### Hjemmelavet kyllinge-nuggets med pommes frites

Homemade chicken nuggets with french fries.

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites.

kr. 88,-

### Fiskefilet med pommes frites

Fischfilet mit Pommes frites.

Fillet of plaice with french fries.

kr. 88,-

### Frikadeller med rødkål, sauce og hvide kartofler

Frikadellen mit Rotkohl, Sauce und Dampfkartoffeln.

Meat rissoles with red cabbage, gravy and boiled potatoes.

kr. 88,-

### Børne-is med chokoladesauce, flødeskum og frisk frugt

Kindereis mit Schokoladensauce, Schlagsahne und frischem Obst.

Children's ice cream with chocolate sauce, whipped cream and fresh fruit.

kr. 48,-

# MENU



## HUSETS VINE

### Marques de Castilla Chardonnay/Sauvignon blanc

Spanien La Mancha - Frisk let hvidvin med noter af lime og æble

kr. 248,-

### Marques de Castilla Joven

Spanien La Mancha – Fyldig vin med stor mørk frugt

kr. 248,-

## CHAMPAGNE

### Champagne Demi Sec Ruffins & Fils

Frankrig – Flotte bobler med en let sødme

kr. 398,-

### Champagne Pierre Leboeuf – Grand Cru

Frankrig – Tør og frugtig med skønne vedholdende bobler og mildhed

kr. 548,-

## ROSÉVIN

### Fosso Corno Cima Rosé

Italien Abruzzo – smuk sommerlig rosé med elegant duft

kr. 298,-

### Bernard Haas – Pinot Noir Rosé

Frankrig Alsace – Vidunderlig forførende rosé, fyldig og blød og svag sødme

kr. 345,-



# MENU



## HVIDVINE

### **Marques de Castilla Chardonnay/Sauvignon blanc**

Spanien La Mancha - Frisk let hvidvin med noter af lime og æble

kr. 248,-

### **Riesling 2017 – Fred Prinz**

Tyskland Rheingau – Frisk økologisk Riesling fra en af top producenterne i Rheingau

kr. 298,-

### **Zitta Wines - Chardonnay**

Australien Moppa Hills – Vin fra 40 år gamle vinstokke, fyldig og cremet

kr. 298,-

### **Tiefenbrunner - Pinot Grigio**

Italien Alto Adige – Elegant blid hvidvin med frugtige aromaer

kr. 298,-

### **Henri Darnat - Bourgogne Blanc La Jumalie**

Frankrig Bourgogne, Frisk mineralsk bourgogne med noter af æble og pære

kr. 328,-

### **Midle Earth - Sauvignon Blanc**

New Zealand - Typisk New Zealand-er med duft af passionsfrugt, grapefrugt og nyslået græs. Kraftig frugtsmag med mange smagsnuancer og lang eftersmag.

kr. 348,-

### **Steininger - Loismweingarten Grüner Veltliner**

Østrig Kamptal – Frisk topvin fra et af Østrigs bedste områder, med prikkende frisk smag.

kr. 348,-

# MENU



## RØDVINE

### Marques de Castilla Joven

Spanien La Mancha – Fyldig vin med stor mørk frugt

kr. 248,-

### Kaapzicht – Estate Red

Sydafrika Stellenbosch – Fyldig krydret vin på på winemakers blend på Shiraz og Cabernet Sauvignon, med noter af modne mørke bær, sort og rød peber

kr. 288,-

### Monte Chiaro – Chianti '345

Italien Toscana – Frisk blød og rund vin fra Chianti Colle Senesi

kr. 398,-

### Valpolicella Ripasso – Pietra Antica

Italien Veneto – Noter af mørke kirsebær, blød og rund i smagen og uden overdreven sødme

kr. 398,-

### Zitta Union Street Shiraz

Australien Barossa Valley - fyldig og kompleks vin. Lagret 18 måneder på gamle egefade, som giver mere frugt end fad i smagen. Toner af violer, kanel og chokolade. Beherskede tanniner giver styrke og kraft.

kr. 348,-

### Schola Sarmanti – Cubardi Primitivo

Italien Apulien – Fyldig blød vin fra det sydligste Italien, Noter af mørk moden frugt og kirsebær.

kr. 358,-

### Luis Correas – Malbec Oak

Argentina – Kraftig med venlige tanniner og noter af røde frugter, chokolade, vanilje og røg

kr. 348,-

### Kunde - Cabernet Sauvignon

USA Californien Sonoma – Noter af mørke bær, bøde og afrundede tanniner

kr. 448,-

# MENU



## DESSERTVINE

### Frederiksdal Kirsebærvin

Danmark Harpelunde - Årgangsvinen er den mest frugtige vin, hvor Stevnskirsebærrene virkelig kan smages. En stolthed fra Lolland

kr. 248,-

### Frederiksdal Likør No. 1

Danmark Harpelunde - Kirsebærlikør er en stolt dansk tradition, og denne bløde runde og søde vin er i topklasse

kr. 298,-

### Quinta Agua Alta LBV 2013 Port

Portugal – Blød og fyldig mørkrød portvin med 4 års lagring inden release

gl./kr. 78,-  
fl./kr. 398,-

### Steininger Eiswein

Østrig – Smuk strågul farve med intens bouquet af søde ferskner. Koncentreret smag med intens sødme.

kr. 398,-

### Fredriksdal Sparkling Rød

Danmark Harpelunde – Vinen er dybrød, perlende, saftig og sødmefyldt

kr. 298,-

Skovridergaardens vinkort er udvalgt og tilpasset menukortet, i samarbejde med 2010 Vin & Velsmag. Alle vine er nøje udvalgt på vingårde med gode kulturer og høje kvaliteter. God fornøjelse.



# MENU



## EKSKLUSIVE VINE

### Champagne

Frankrig	Pierre Leboeuf Brut Grand Cru	598,-
Frankrig	Piper-Heidsieck Vintage 06	798,-
Frankrig	Michel Gonet Grand Cru Blanc de Blancs	798,-

### Hvidvine

Frankrig	Picard Sancerre "Cuvée Prestige" AOC	548,-
Frankrig	Christophe Pichon Saint Joseph Blanc	598,-
Tyskland	Fred Prinz Jungfer Riesling	548,-
Italien	Lungarotti Aurenate Chardonnay	548,-
Frankrig	Seguinot-Bordet Chablis Premier Cru	548,-
Frankrig	Henri Darnat Meursault Les Clos	848,-

### Rødvine

Californien	Clos Pegase Cabernet Sauvignon	698,-
Italien	Domini Veneti Amarone Cru Jago	698,-
Italien	Ferrero Barolo Manzoni	698,-
Frankrig	Pessag-Léognan Rouge Bordeaux	798,-
Frankrig	Henri Darnat Bourgogne Beaune 1. Cru	798,-
Italien	Terralsole Brunello di Montalcino	848,-
Frankrig	Christophe Pichon Cote Rotie Rozier	998,-
Spanien	Flor de Pingus - Peter Sisseck	1.598,-

# MENU



## DRIKKEVARER

GETRÄNKE / BEVERAGES

Øl - Tuborg/Carlsberg/Royal Classic	Kr. 35,-
Krenkerup øl, 25 cl - spørg tjener	Kr. 40,-
Fadøl Krenkerup Classic	Kr. 65,-
Sodavand	Kr. 30,-
Is-the	Kr. 35,-
Postevand	Kr. 15,-
Snaps, 2 cl.	Kr. 30,-
½ snaps	Kr. 345,-
Likør, håndskænket	Kr. 45,-
Husets cognac - håndskænket	Kr. 45,-
Alm. spiritus, 2 cl.	Kr. 35,-

# MENU



## KAFFE & THE

KAFFEE / COFFEE

Alm. Kaffe pr. person	kr. 30,-
The pr. person	kr. 30,-
Varm kakao med flødeskum	kr. 35,-
Kransekage	kr. 30,-
Hjemmelavet kringle	kr. 30,-
Chokoladecake (Brownie)	kr. 25,-