



Skovridergaarden

MENUKORT

MENU



FORRETTER

VORSPEISEN / STARTERS

Håndpillede rejer

Med tomatiseret dressing

Hand-peeled prawns with tomatised dressing
Frisch gepuhlte Krabben und tomatisiertem Dressing

kr. 118,-

Ponzu marineret kammuslinger

Med ærtepure og chorizocrumble

Ponzu marinated scallops, with pea puree and chorizo crumble
Ponzu marinierter Kammuscheln mit Erbsenpüree und Chorizo Crumble

kr. 128,-

Tomat consommé

Med krabberavioli og krydderurter

Tomato consommé, with crab ravioli and herbs
Tomaten Consommé mit Krabbenravioli und Kräutern

kr. 118,-

Skovens Cæsarsalat

Med majsskylling, smørstegt rugbrød, smilende æg og høst

Forest Caesar salad, with corned beef, buttered ryebread, smiling eggs and hay cheese
Cäsar Salat mit Maishähnchen, in Butter gebratenem Schwarzbrot, gekochtem Ei und Heukäse

kr. 118,-

Alle forretter serveres med brød og smør
Bread and butter served with all starters
Alle Vorspeisen werden mit Brot und Butter serviert

MENU



HOVEDRETTER

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

Stegt kulmulefilet

Med sommergrønt, sennepssauce og dagens kartofler

Fried hake fillet, with summer greens, mustard sauce and today's potatoes
Gebratenes Seehechtfilet mit Sommergemüse, Senfsoße und Kartoffelbeilage des Tages

kr 258,-

Lammeculotte

Med speltarancini, sauce soubise og dagens kartofler

Lamb Culotte, With spelt tarancini sauce and potatoes of the day
Lamm Culotte Dinkel Aranzini, Sauce Soubise und Beilagen des Tages

kr. 268,-

Oksesteak

Med pebersauce og dagens kartofler

Steak with pepper sauce, today's potatoes and garnish
Rumpsteak mit Pfeffersauce, Kartoffeln und Beilagen des Tages

kr. 268,-

Okseribeye

Med pebersauce, sauce bearnaise og pommes frites.

Ribeye, With pepper sauce, sauce bearnaise and fries.
Rinder Ribeye mit Pfeffersauce, Sauce Bearnaise und pommes frites

kr. 398,-

Skovens Burger

Med oksekød, chimichurri, chipotlemayo, agurkesalat, syltede rødløg, bacon, cheddar, pommes frites og aioli

Beef, chimichurri, chipotle mayo, pickles, pickled red onions, bacon, cheddar, French fries and aioli
Burger mit Rindfleisch, ChimiChurri, Chipotle Mayo, Gurkensalat, eingelegten roten Zwiebeln, Bacon, Cheddar, Pommes frites und Aioli

kr. 188,-

Skovens Burger - Vegetarisk

Burger - Vegetarian
Burger – vegetarisch

kr. 188,-

Skovriderschnitzel af kalveinderlår

Med stegt bacon, champignon á lá creme og pommes sauté

Skovriderschnitzel with crispy bacon, creamed mushroom sauce, pommes sautés
Kalbsschnitzel mit Bacon, Champignons à la crème und Pommes sautés

kr. 238,-

Pasta Linguine

Med parmesansauce, spinat og semidried tomat

Pasta Linguine, with parmesan sauce, spinach and semidried tomato
Mit Parmesan Soße, Spinat und semidried Tomaten

kr. 188,-

MENU



DESSERTER

NACHSPEISEN / DESSERTS

Pandekager

Med vaniljeis og jordbærsyltetøj

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

kr. 98,-

Desserttallerken

Med is, kage, sorbet og friske bær

Dessert platter with ice cream, gâteau, sorbet and fresh berries
Dessertteller mit Eis, Kuchen, Sorbet und frischen Beeren

kr. 98,-

Chokoladefondant

Med vaniljeis

Chocolate fondant, with vanilla ice cream
Schokoladen Fondant mit Vanille Eis

kr. 98,-

Rabarber creme brûlée

Med hindbærsorbet

Rhubarb creme brûlée, with raspberry sorbet
Rabarber Crème Brulee emit Himbeer Sorbet

kr. 98,-

Irish Coffee - 4 cl

kr. 110,-

MENU



BØRNERETTER

KINDERGERICHTE / CHILDRENS MENU

Pasta med kødsauce

Pasta with sauce bolognaise.
Pasta mit Sauce Bolognese

kr. 98,-

Kyllinge nuggets med pommes frites

Chicken nuggets with french fries
Chicken Nuggets mit Pommes frites

kr. 98,-

Fiskefilet med pommes frites

Fillet of plaice with french fries
Paniertes Fischfilet mit Pommes frites

kr. 98,-

Frikadeller med pommes frites

Meatballs with French fries
Frikadellen mit Pommes

kr. 98,-

Børne-is

Med chokoladesauce, flødeskum og friske bær

Children's ice cream with chocolate sauce, whipped cream and fresh berries
Kindereis mit Schokoladensauce, Schlagsahne und frischen Beeren

kr. 68,-

MENU



HUSETS VINE

Monteforte Soave Classico DOC

Italien Veneto - Frisk og frugtig italiener

kr. 278,-

Marques de Castilla Joven

Spanien La Mancha – Fyldig vin med stor mørk frugt

kr. 278,-

CHAMPAGNE

Champagne Ruffins & Fils Cuvée Reserve

Frankrig – Flotte bobler med en let sødme

kr. 428,-

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. 358,-

Weingut Steininger Carbernet Sauvignon Rosé

Østrig Kamptal – Elegant frisk og kompleks rosé

kr. 388,-

MENU



HVIDVINE

Monteforte Soave Classico DOC

Italien Veneto - Frisk og frugtig italiener

kr. 278,-

Riesling 2022 – Fred Prinz

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

kr. 328,-

Cartlidge & Browne Chardonnay

USA Californien – Fyldig med kydrede noter

kr. 348,-

Tiefenbrunner - Pinot Grigio

Italien Alto Adige – Elegant blid hvidvin med frugtige aromaer

kr. 328,-

Seguinot-Bordet Bourgogne blanc

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

kr. 378,-

Sugar Loaf – Sauvignon Blanc

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

kr. 378,-

Steininger – Grüner Veltliner Grand Grü

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

kr. 398,-

MENU



RØDVINE

Marques de Castilla Joven

Spanien La Mancha – Fyldig vin med stor mørk frugt

kr. 278,-

Kaapzicht – Bottelary Hills Estate Blend

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

kr. 328,-

Monte Chiaro – Chianti '345 Riserva

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

kr. 398,-

Valpolicella Ripasso Campagnola

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. 378,-

Schola Sarmanti – Cubardi Primitivo

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

kr. 388,-

William Fevre Espino Carmenere

Chile – Fyldig vin på Chiles mationaldrue med venlige tanniner og noter af røde frugter, chokolade og vanilje.

kr. 378,-

Kunde - Cabernet Sauvignon

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

kr. 568,-

MENU



DESSERTVINE

Frederiksdal Kirsebærvin

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

kr. 358,-

Frederiksdal Likør No. 1

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

kr. 358,-

Quinta Agua Alta LBV 2017 Port

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

gl./kr. 78,-
fl./kr. 498,-

Steinger Trockenbeerenauslese

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

kr. 428,-

Fredriksdal Sparkling Rød

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

kr. 448,-

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	648,-
Frankrig	Piper-Heidsieck Vintage 06	798,-
Frankrig	Michel Gonet Grand Cru Blanc de Blancs	898,-

Hvidvine

Frankrig	Picard Sancerre "Cuvée Prestige" AOC	568,-
Frankrig	Christophe Pichon Saint Joseph Blanc	598,-
Tyskland	Fred Prinz Jungfer Riesling	598,-
Italien	Lungarotti Aurenente Chardonnay	548,-
Frankrig	Seguinot-Bordet Chablis Premier Cru	598,-
Frankrig	Henri Darnat Meursault Les Clos	868,-

Rødvine

Californien	Clos Pegase Cabernet Sauvignon	798,-
Italien	Domini Veneti Amarone Cru Jago	798,-
Italien	Ferrero Barolo Manzoni	798,-
Frankrig	Pessag-Léognan Rouge Bordeaux	798,-
Frankrig	Henri Darnat Auxey-Duresse 1. Cru 2017	848,-
Italien	Terralsole Brunello di Montalcino	868,-
Frankrig	Christophe Pichon Cote Rotie Rozier	998,-
Spanien	Flor de Pingus - Peter Sisseck	1.798,-

MENU



DRIKKEVARER

GETRÄNKE / BEVERAGES

Øl - Tuborg/Carlsberg/Royal Classic

kr. 45,-

Fadøl New Castle, Brown Ale

kr. 75,-

Fadøl Royal Classic

kr. 75,-

Sodavand

kr. 40,-

Is-the

kr. 35,-

Postevand

kr. 30,-

Snaps, 2 cl.

kr. 40,-

Snaps, ½ fl.

kr. 370,-

Likør, håndskænket

kr. 45,-

Husets cognac - håndskænket

kr. 45,-

Alm. spiritus, 2 cl.

kr. 45,-

MENU

KAFFE & THE

KAFFEE / COFFEE

Alm. Kaffe pr. person

kr. 40,-

The pr. person

kr. 40,-

Varm kakao med flødeskum

kr. 45,-

Kransekage

kr. 40,-

Kringle

kr. 45,-

Chokoladecake (Brownie)

kr. 45,-



