

MENUKORT



SKOVRIDERGAARDENS 3 RETTERS EFTERÅRS MENU

Urterimmet Laks i mosaik
Med rygeost og syltede sennepskorn

Kartoffel og trompetsvampe farseret perlehøne
Med græskar risotto.

Crème Brûlée med syltede æbler og æblesorbet

499,- pr. person

Tilhørende vinmenu

Savigny-Les Beaune blanc, Domaine de prieuré
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune 2023
Porto Barão de colheita 2013

300,- pr person.

FORRETTER

STARTERS/VORSPEISEN



SKOVRIDERGAARDENS KLASIKKERE

HÅNDPILLEDE REJER

På sprød salat, med tomatiseret dressing, brød og smør

Hand-peeled prawns with tomato-based dressing, bread and butter

Frisch geschält Krabben mit tomatisiertem dressing, Brot und Butter

118,-

SÆSONENS FORETTER

SVAMPETOAST

Med trøffel, parmesan og confiteret æggeblomme
på grillet surdejsbrød

Mushroom toast with truffle, Parmesan, and confit
egg yolk, on grilled sourdough bread

Pilz-Toast mit Trüffel, Parmesan und confiertem
Eigelb, auf gegrilltem Sauerteigbrot

138,-

LETSTEGT TUN

Med soya vinaigrette, wasabi-tang og syltet
vagtelæg

Lightly fried tuna, with soy vinaigrette, wasabi
seaweed, and pickled quail egg.

Leicht angebratener Thunfisch, mit Soja-
Vinaigrette, Wasabi-Algen und eingelegtem
Wachtelei

138,-

URTERIMMET LAKS I MOSAIK

Med rygeost og syltede sennepskorn

Herb-crusted salmon mosaic with smoked cheese
and pickled mustard seeds

Lachs-Mosaik in Kräuterkruste mit Räucherkäse
und eingelegten Senfkörnern

128,-

HOVEDRETTER

MAIN DISHES / HAUPTGERICHTE

SKOVRIDERGAARDENS KLASIKKERE

SKOVRIDERSCHNITZEL

af kalveinderlår, med stegt bacon, champignon á lá creme og
pommes sauté

Skovriderschnitzel with crispy bacon, creamed mushroom sauce and
pommes sautés

Kalbsschnitzel mit Bacon, Champignons à la crème und Pommes
sautés

258,-

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

188,-

OKSESTEAK

Med pebersauce og dagens kartofler

Steak with pepper sauce, today's potatoes and garnish

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Kartoffeln und Beilagen des Tages

288,-

SÆSONENS HOVEDRETTER

OKSE RIBEYE

Med pommes frites, peber sauce og Bearnaise sauce

Beef ribeye with French fries, pepper sauce, and béarnaise sauce

Rinder-Rib-Eye-Steak mit Pommes frites, Pfeffersauce und Sauce béarnaise

425,-

FARSERET PERLEHØNE

Kartoffel og trompetsvampe farseret perlehøne, med græskar risotto.

Guinea fowl stuffed with potato and trumpet mushrooms, served with pumpkin risotto.

Mit Kartoffeln und Herbsttrompete gefülltes Perlhuhn, dazu Kürbisrisotto.

298,-

STEGT KULLER

Med grøntsags sauté, linse ragout, champagne edikke og estragon sennep.

Pan-fried haddock with vegetable sauté, lentil ragout, mushroom vinegar, and tarragon vinegar.

In der Pfanne gebratener Schellfisch mit sautiertem Gemüse, Linsenragout sowie Pilz- und Estragonessig.

258,-

VEGETAR

VEGETARIAN / VEGETARISCH



SKOVRIDERGAARDENS VEGETARRETTER

SKOVENS VEGETAR BURGER

Vegetarian Burger

Vegetarischer Burger

188,-

PASTA RAVIOLI

Med spinat, parmesansauce og semidries tomater

Pasta Ravioli with spinach, parmesansauce and
semidried tomatoes

Pasta Ravioli mit Spinat, Parmesansosse und semidried
Tomaten

188,-

DESSERTER

DESSERTS / NACHSPEISEN



SKOVRIDERGAARDENS KLASIKKERE

PANDEKAGER

Med vaniljeis og jordbærsyltetøj

Pancakes with vanilla ice cream and strawberry jam

Pfannkuchen mit Vanilleeis und Erdbeermarmelade

98,-

DESSERTTALERKEN

Med is, kage, sorbet og friske bær

Dessert platter with ice cream, cake, sorbet and fresh
berries

Dessertteller mit Eis, Kuchen, Sorbet und frischen Beeren

98,-

SÆSONENS DESSERTER

FRANSK CITRONTÆRTE

Serveres med baileys is

French lemon pie served with baileys ice cream

Französisches Zitronentörtchen mit Baileys-Eis

98,-

CRÈME BRÛLÉE

Med syltede æbler og æblesorbet

Crème brûlée with pickled apples and apple sorbet

Crème brûlée mit eingelegten Äpfeln und Apfelsorbet

98,-

BØRNERETTER

CHILDRENS MENU / KINDERGERICHTE

PASTA MED KØDSAUCE

Pasta with sauce bolognaise

Pasta mit sauce Bolognese

98,-

KYLLING NUGGETS MED POMFRITTER

Chicken nuggets with french fries

Chicken nuggets mit pommes frites

98,-

FISKEFILET MED POMFRITTER

Fillet of plaice with french fries

Paniertes fischfilet mit pommes frites

98,-

FRIKADELLER MED POMFRITTER

Meatballs with french fries

Frikadellen mit pommes frites

98,-

BØRNEIS

Med vaniljeis, chokovafler, karamelkugler, chokoladesauce og bær

Childrens ice cream with chocolate waffles, caramel topping, chocolate sauce and berries

Kinderis mit schokoladenwaffeln, schokoladensauce, karamellkugeln, und beeren

68,-

DRIKKEVARER

FLASKEØL

Grøn Tuborg, Carlsberg, Royal Classic

45,-

FADØL

Royal classic, Newcastle Brown Ale

55,-/75,-

KRENKERUP FLASKEØL

Classic, IPA, Doppel Bock, Weissbeer. Stout, Guldøl, alkoholfri pilsner/classic

55,-

SODAVAND

Pepsi, PepsiMax, Faxekondi, Faxekondi Free, Miranda
Lemon, Miranda appelsin, danskvand med og uden citrus

40,-

DIVERSE

Fersken isthé

40,-

Postevand ad libitum

30,-

COCKTAILS

100,-

SPIRITUS 2 CL

Snaps, Bitter, Likør, diverse spiritus

45,-

KAFFE & THÉ

FILTER KAFFE

pr. person

40,-

THÉ

pr. person

40,-

SPECIAL KAFFE

Caffé Latte, Cappuccino, Espresso

50,-

VARM KAKAO

Med flødeskum

50,-

SØDT TIL KAFFEN

Hjemmelavet kransekage

40,-

Hjemmebagt Kringle

45,-

Hjemmebagt Brownie

45,-