

# Menukort

## Skovridergaarden



Skovridergaarden ApS • Svingelen 4 • 4900 Nakskov • Tlfnr. 54920355

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter  
kan fås ved henvendelse til vores personale.

# A LA CARTE KORT

## DAGENS RET

Mandag til torsdag / Montag bis Donnerstag / Monday to Thursday

kr. 100,-

Spørg tjeneren, hvad menuen består af i dag.

Bitte fragen Sie den Ober was das heutige Gericht des Tages ist

Please ask the waiter for the Dish of the Day

### Tilbud – vælg mellem / Offers / Angebote

Oksesteak (200 gr)  
eller stegt laks

Beefsteak or fried salmon

Rindersteak oder Gebratener Lachs

kr. 158,-

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



# Forretter/Starters/Vorspeisen



\* **Lynstegte tigerrejer med hvidløg og urter** **Kr. 98,00**

Flash-fried tiger prawns with garlic and herbs

Kurz gebratene Tigergarnelen mit Knoblauch und Kräutern

**Lufttørret Skagenskinke med grøn asparges salat  
(vendt i pesto)**

**Kr. 98,00**

Air-dried Skagen ham with green asparagus salad (tossed in pesto)

Luftgetrockneter Skagen-Schinken mit Salat aus grünem Spargel (in Pesto gewendet)

\* **Bruschetta med hytteost, tomat og avocado  
(vegetar egnet)**

**Kr. 88,00**

Bruschetta with cottage cheese, tomato and avocado

Bruschetta mit Hüttenkäse, Tomaten und Avocado

\* **Pocheret pighvar med trøffel og brunet smør**

**Kr. 148,00**

Poached turbot with truffle and browned butter

Pochierter Steinbutt mit Trüffeln und gebräunter Butter

**Rejecocktail med tomatiseret dressing**

**Kr. 88,00**

Prawn cocktail with tomatoised dressing

Krabbcocktail mit tomatisiertem Dressing

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

(Local, organic ingredients/Regionale und ökologische Zutaten)

*Til alle forretter serveres brød og smør*

Bread & butter served with all starters

Zu allen Vorspeisen wird Brot und Butter gereicht



# Hovedretter

## Main dishes/Hauptgerichte



\* **Husets Burger med chipotle dressing, syltet rødløg, agurkesalat, cheddar, ketchup og bacon.**  
**Serveres med pommes frites** **Kr. 158,00**

The house burger with chipotle dressing, pickled red onions, cucumber salad, cheddar cheese, ketchup and bacon. Served with chips

Burger des Hauses mit Chipotle-Dressing, eingelegten roten Zwiebeln, Gurkensalat, Cheddar, Ketchup und Bacon. Serviert mit Pommes frites

**Skovriderschnitzel med sprødstegt bacon, champignon à la creme sauce samt pommes sauté** **Kr. 218,00**

Forester Schnitzel with crispy bacon and creamed mushroom sauce and pommes sautées

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

**US Rib-Eye – 300 gr.** **Kr. 335,00**

**Serveres med pommes frites, peber- og bearnaise sauce**

Served with Béarnaise and pepper sauce and fries

Serviert mit Béarnaise- und Pfeffersauce und Pommes frites

**Lamme culotte.**

**Serveret med kartoffelkroetter og æble/bacon sauce** **Kr. 228,00**

Culotte of lamb. Served with potato croquettes and apple/bacon sauce

Lammculotte. Serviert mit Kartoffelkroketten und Apfel-/Baconsauce

**Spinatfarseret perlehøne. Hertil krydderurte velouté.** **Kr. 218,00**

Mit Spinat farciertes Perlhuhn Dazu Kräuter-Velouté

Guinea fowl with spinach stuffing. Served with herb velouté

\* **Rødspætte**

**serveret med hvide kartofler og persillesauce** **Kr. 198,00**

Scholle serviert mit Salzkartoffeln und Petersiliensauce

Plaice served with boiled potatoes and parsley sauce

**Vegetar ret**

**Kr. 168,00**

Vegetarian dish/ Vegetarisches Gericht

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

(Local, organic ingredients/Regionale und ökologische Zutaten)

**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



# Desserter/Desserts/Nachspeisen



**Rabarber tærte med vaniljeis samt brændt chokolade** Kr. 88,00  
Rhubarb tart with vanilla ice cream and burnt chocolate  
Rhabarber-Tarte mit Vanilleeis und gebrannter Schokolade

**Pandekager med vaniljeis og jordbærsyltetøj** Kr. 78,00  
Pancakes with vanilla ice cream and strawberry jam  
Pfannkuchen mit vanilleeis und Erdbeermarmelade

**Pistacie creme brûlée.**  
**Serveret med hindbærsorbet og jordbærsirup** Kr. 88,00  
Pistachio crème brûlée. Served with raspberry sorbet and strawberry syrup.  
Pistazien-Crème brûlée. Serviert mit Himbeersorbet und Erdbeersirup

**Dadelkage med citron crème** Kr. 88,00  
Date cake with lemon cream  
Dattelkuchen mit Zitronencreme

**Desserttallerken med is, hjemmebagt kage & frisk frugt** Kr. 88,00  
Dessertteller mit Eis, hausgebackenem Kuchen und frischem Obst.  
Dessert platter with ice cream, homemade gâteau & fresh fruit.



**Irish Coffee, 4 cl.** Kr. 88,00



# Is-drikke/Ice cream – Drinks

## Eisgetränke



### Is kaffe

med Drambuie (4 cl.) og vanille-is

Kr. 88,00

Eiskaffee mit Drambuie und Vanilleeis.

Iced coffee with Drambuie and vanilla ice cream.

### Sweetheart.

Kahlúa (4 cl.), vanilla-is og kakaomælk

Kr. 88,00

Sweetheart. Kahlúa, Vanilleeis und Kakaomilch.

Sweetheart. Kahlúa, vanilla ice cream and cocoa milk.

### Piña Colada.

Vanilleis med Malibu, ananas og hvid rom (4 cl.)

Kr. 98,00

Piña Colada. Eiscreme mit Malibu, Ananas und weissem Rum.

Piña Colada. Ice cream with Malibu, pineapple and white rum.



# Børneretter/ Children's menu

## Kinder-gerichte



### Spaghetti med kødsauce

Spaghetti mit Fleischsauce.

Spaghetti with meat sauce.

Kr. 68,00

### Hjemmelavet kyllinge-nuggets med pommes frites

Homemade chicken nuggets with french fries.

Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes frites.

Kr. 88,00

### Fiskefilet med pommes frites

Fischfilet mit Pommes frites.

Fillet of plaice with french fries.

Kr. 68,00

### Frikadeller med rødkål, sauce og hvide kartofler

Frikadellen mit Rotkohl, Sauce und Dampfkartoffeln.

Meat rissoles with red cabbage, gravy and boiled potatoes.

Kr. 68,00

### 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. 42,00



# Kaffe & the/Coffee/Kaffee



Alm. Kaffe, pr. person	Kr. 28,00
The, pr. person	Kr. 28,00
Espresso	Kr. 30,00
Varm kakao med flødeskum	Kr. 35,00
Kransekage	Kr. 20,00
Hjemmebagt kringle	Kr. 30,00
Chokolade kage (Brownies)	Kr. 20,00

## Drikkevarer

Øl – Tuborg/Carlsberg/Royal Classic	Kr. 35,00
Krenkerup øl, 25 cl – spørg tjener	Kr. 40,00
Fadøl Krenkerup Classic	Kr. 59,00
Sodavand	Kr. 30,00
Is-the	Kr. 35,00
Postevand	Kr. 15,00
Snaps, 2 cl.	Kr. 30,00
½ snaps	Kr. 345,00
Likør, håndskænket	Kr. 45,00
Husets cognac, håndskænket	Kr. 45,00
Alm. spiritus, 2 cl.	Kr. 35,00

