

Skivum Krat

FORRETTER

	<u>Pris</u>
Ananasring med hønsesalat hawaii og flutes	45,-
Butterdejsskal med hønsekød i asparges	46,-
Fleurons med dampet og stegt fiskefilet, rejer og sauce hollandaise	51,-
½ røget ørred med dilldressing og flutes	54,-
½ røget ørred med flødestuvet spinat og flutes	55,-
Rejecocktail med flutes	55,-
Fiskesouflet af Torsk og Laks med ravigotta dressing samt frisk slat	54,-
Lakseruller <i>Røget lakseruller med flødepeberrod og asparges</i>	54,-
Fiskesymfoni <i>Bestående af varmrøget laks, Marinerede krebschaler og fiske/skaldyrs soufflé. Dertil pesto og hjemmebagt brød.</i>	65,-
Tigerrejer <i>På sprød salatbund med en varm chilisaucé og brød.</i>	57,-
Hjemmerøget dyrekølle <i>Med rodfrugtsalat og Æggestand.</i>	53,-



Skivum Krat er beliggende i fredet skovområde i Sønderup Ådal. Der er ca. 150 m. fra Skivum Krat til Sønderup å. Åen er et af Danmarks reneste vandløb

Skovområdet er løvskov mest bestående af eg. Det er et af de få områder hvor man stadig kan se den oprindelige egeskov/krat fra da Danmark var dækket af skov.

Landskabet bærer kraftige tegn fra istiden med store bakker og dale.

Skivum Krat

FORRETTER

	<u>Pris</u>
Skiver af marineret kyllingebryst <i>På bund af sprød babysalat med eksotisk frugt og valnødder i brombærsirup. Dertil pesto og creme fraice samt brød.</i>	56,-
Indbagt laks <i>Tallerkenanrettet laks med smørdampet spinat indbagt i butterdej. Serveres med hollandaisesauce.</i>	56,-
Hvidvinsdampede fiskeruller <i>med fyld af laksesouffle, anrettet på rodfrugtbund. Dertil safransauce</i>	60,-
Indbagt rejer <i>Tallerkenanrettet på sprød salat. Dertil Hvidløgsmayonnaise og ristede hjertebrød</i>	56,-

BØRNEMENÜER

2 røde pølser med pommes frites <i>Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade</i>	46,-
Fiskefilet med pommes frites <i>Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade</i>	48,-
Kyllingenouggets med pommes frites <i>Tallerkenanrettet med ketchup og remoulade</i>	50,-

Børnemenüerne serveres typisk i stedet for forret og hovedret



Skivum Krat

HOVEDRETTER

	<u>Pris</u>
Gammeldags flæskesteg og hjemmelavet medister <i>med kartofler og sauce, brunede kartofler, franske kartofler, rødkål og surt</i>	79,-
Fylt svinekam med fyld af champignon persille og løg. <i>Tilbehør: Kartofler og skysauce samt gulerødder, broccoli ristede champignon, pommes croquettes og tyttebær</i>	87,-
Svinekam stegt som vildt med kartofler og vildtsauce <i>samt blomkål, smørstegte gulerødder, franske ærter, waldorf salat, tyttebær og pommes croquettes</i>	90,-
Honningglaceret Herregårdsskinke <i>med krydderkartofler, paneret blomkål, bønner med bacon og sauce bearnaise. Dertil mixed salat og dressing.</i>	83,-
Grydestegt kalvesteg med persillefyld <i>dertil gulerødder, hvidvinsdampede perleløg med persille, ristede champignon, tyttebær, kartofler og skysauce</i>	96,-
Kalvefilet <i>Med halve krydrede bagte kartofler og whiskysauce. Smørdampede rodfrugter, Rødvins glaceret perleløg og bønner i baconsvøb.</i>	108,-
Kalvefilet stegt som vildt med kartofler og vildtsauce <i>samt blomkål, smørstegte gulerødder, franske ærter, waldorf salat, tyttebær og pommes croquettes</i>	112,-



Skivum Krat er beliggende for enden af blind vej, og der er langt til andre trafikerede veje.

Der er en legeplads ved restauranten, og det vil tit være en god ide at have skiftetøj med til børnene da de tit bruger hele skoven som legeplads.

Legepladsen vil være oplyst om aftenen.

Skivum Krat

HOVEDRETTER

	<u>Pris</u>
Rosastegt Oksemørbrad <i>Tallerkenanrette med Pommes Risolé og kantarelflødesauce. Dertil gulerødder, rødvinsglaseret perleløg og paneret broccoli.</i>	150,-
Rosastegt oksefilet <i>Paprikaristede hele champignon, stegte grønne bønner med bacon, fyldt tomat og bagekartoffel med kryddersmør, samt coloslawsalat. Vælg dertil en flødepebersauce eller ægte sauce bearnaise.</i>	113,-
Vildsvinefilet med fyld af baconfars <i>Med krydderkartofler og skysauce samt kold cumberlandsauce. Dertil bønner med løg og peberfrugt, gulerødder, friske ristede krydrede svampe og waldorfsalat.</i>	118,-
Krondyrkølle, <i>Med pommes harlequin og vildtsauce. Dertil ½ grilltomat, grønsagsterrin, friske ristede champignon, samt råsyltede brombær og broccolisalat</i>	120,-
Krondyrfilet <i>Kartofler og vildtsauce samt brunede kartofler, smørstede vindruer og nødder, ovnbagte rodfrugter, honningglaseret rødøl og fuglereder, waldorfsalat og tyttebær</i>	165,-
Kyllingebryst <i>Indbagt ikalkunsouflé og parmaskinke Dertil dampede broccoli og grønsagssaute Samt rispilaw og sauce orientale</i>	100,-

Overnatning: Hvis I får brug for overnatning er der en Bed & Breakfast ca. 1,5 km fra Skivum Krat.

Den er indrettet i Veggerby gamle skole. Tlf. 98387060. De har plads til ca. 16 personer. Der er også en spejderhytte ca. 100 m fra Skivum Krat som er ejet af Nibe FDF.



Skivum Krat startede som en pavillon I 1875, hvor lokalbefolkningen mødtes til bal og familieuflugter om sommeren. Den første bevilling blev givet til stedet I 1879 udstedt af Løgstør Politi.

I starten af 60'erne blev stedet ombygget så det kunne anvendes året rundt. Stedet blev udbygget til restauration i 1976, og er sidst udbygget i 2003.

Skivum Krat

DESSERTER

	<u>Pris</u>
Hjemmelavet is med fyld af marcipan, chokolade og nødder. <i>Med jordbærsaube og blandede syltede frugter</i>	46,-
Islagkage	50,-
Hjemmelavet islagkage <i>med nougat/mokka is på sprød mandelbund.</i>	54,-
Bryllupsislagkage (Min 30 kuverter) <i>Islagkage i etager</i>	62,-
Kejserinde-ris med abrikossauce	54,-
Romfromage med kirsebærsaube	47,-
Citronfromage med syltede svesker	45,-
Baileys fromage med caramelsauce	47,-
Rubinsteinerkage <i>Romfromage på makronbund med hindbærsyltetøj Pyntet med fløde og chokoladeovertrukne vandbakkelser</i>	58,-
Mandelrand <i>Luftig marcipanrand overtrukken med chokolade. Serveret med ½ syltet pære og softice.</i>	63,-
Kløvet ananas med frisk tropisk frugt. Dertil rørt iscreme	65,-
Chokolademousse med appelsinkompot	49,-
Bananasplit med tre kugler is	55,-



Skivum Krat

DESSERTER

	<u>Pris</u>
Desserttallerken <i>Bestående af: Brownies, lun pandekage, ægte vanilje is, frisk frugt og frugtpuré</i>	65,-
Nøddekurv med 4 kugler is og frugtpuré	58,-
Tosca pærer <i>Varme syltede pærer overtrukket med mandelglasur. Dertil creme fraice eller rørt is.</i>	59,-
Pære Belle Helena <i>Syltede pærer overtrukket med chokolade. Serveret med rørt is.</i>	52,-
Pandekager med rørt is (Crêpes Suzettes). <i>Dertil varm orangesauce</i>	52,-

OVENPÅ MIDDAGEN

	<u>Pris</u>
Kaffe og Te	21,-
Kaffe og Te med hjemmebagte småkager.	31,-
Kaffe og Te med kringle og lagkage	60,-
Kaffe og Te med kransekage	49,-
Kaffe og Te med kransekagekonfekt og hjemmebagte småkager	42,-

Hvis I selv er interesseret i at levere småkager, kransekage, chokolade eller konfekt til kaffen ovenpå middagen, er I velkommen til det. Dette er uden beregning. I kan også medbringe bryllupslagkage. Her tager vi 8 kr. pr kuvert til duge anretning opvask osv.



Skivum Krat

NÅTMÅD

	<u>Pris</u>
Sandwiches med frisk salat.	57,-
Pølsebord med kaffe og te <i>2 slags pålæg, lun postej med bacon og svampe, kold kartoffelsalat, små frikadeller, røde pølser, 2 slag ost og brød anrettet på buffet.</i>	63,-
Rundstykker med kaffe og te <i>Lune rundstykker med to slags pålæg, to slags syltetøj Og 3 slags ost anrettet på buffet.</i>	48,-
Æggekage <i>Anrettet på buffet med ristet bacon, purløg, rødbeder og kolde kartofler.</i>	48,-
Pyt i pande <i>På buffet med spejlæg, rødbeder og ketchup.</i>	45,-
Hjemmebagte pizzaslices <i>3 forskellige slags på buffet</i>	54,-
Croissantes <i>Anrettet så man selv vælger imellem fyld af rejesalat, skinkesalat og hønsesalat</i>	52,-
Hotdog buffet <i>Pølser med brød og tilbehør.</i>	47,-
Supper Vælg imellem <i>Klar suppe med boller og flutes Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og flutes Karrysuppe Med ris og hønseskød. Dertil flutes Kartoffelsuppe med bacon og porre Ungarsk gullashsuppe.</i>	45,-



Skivum Krat

Drikkevarer

<i>Velkomstdrinks</i>	<u>Pris</u>
<i>Verdi Sprumenta Raspberry</i>	25,-
<i>Giacorbazzi Peach 4%</i>	27,-
<i>Verdi Elderflower, Hyldeblomst</i>	25,-
<i>Bunker Bay, Chardonnay Sydøst Australien. Husets hvidvin.</i>	138,-
<i>Biagio Blanco. Husets Italienske Hvidvin</i>	138,-
<i>Piesporter Michelberg. Hvid</i>	138,-
<i>Riesling Hunawihr, Alsace, Hvid</i>	155,-
<i>Bunker Bay, Shiraz. Sydøst Australien, rødvin 14,5%. Husets rødvin</i>	148,-
<i>Casa Silva, Reserva, Cabernet Sauvignon. Chile.</i>	175,-
<i>Primotivo di Manduraj 2009, 14% Italien</i>	170,-
<i>Zinfandel, Bear Creek, Californien</i>	165,-
<i>Dessertvin (Portvin og Sherry)</i>	27,-
<i>Muscato D'asti. Let mousseret sød hvidvin 5,5% til dessert.</i>	190,- pr. fl.
<i>Viu Manet. Ny type Sød hvidvin til desserten lavet på souterne princippet</i>	28,- pr. gl.
<i>Øl: (Carlsberg/Tuborg/Classic)</i>	25,-
<i>Vand: (Coca-cola, Fanta, Schweppes. Cocio, Rynkeby most)</i>	21,-
<i>Cognac og likør (Courvoisier, Contreau, Kahlúa, Baileys, En Enkelt) (Dr. Nielsen, Snaps og Grand Manier)</i>	28,-
<i>Spiritus: (Rom, Vodka, Gin, Whisky, Pernod, Shots mm.)</i>	28,-
<i>Smirnoff Ice, Cult, Somersby osv.</i>	45,-



*Restaurant Skivum Krat
v/Gitte og Claus Fischer
Kratvej 10
9240 Nibe*

Tlf. 98666134 eller 98666699

Denne prisliste er gældende for 2012