

Velkommen til Skivum Krat

»Restauranten i skoven«



RESTAURANT
Skivum Krat

v/ Gitte og Claus Fischer
Kratvej 10, 9240 Nibe

Tlf. 98 66 61 34
www.skivumkrat.dk



Forretter

Halv røget ørred med flødestuvet spinat og brød	80,-
Rejecocktail med hjemmebagt brød	83,-
Tunmousse med rejer, salat og sauce verde <i>Dertil hjemmebagt brød.</i>	75,-
Varmrøget laks m/ rejer <i>På sprød salatbund med sauce verde og brød.</i>	89,-
Indbagt laks <i>Laks med smørdampet spinat indbagt i butterdej. Serveres med rejer, citron og sauce hollandaise.</i>	90,-
Fiskesymfoni <i>Stegt rødspættefilet, dampede fiskeruller med laksefars på rodfrugtsbund. Pyntet med rejer og citron. Dertil sauce hollandaise og hjemmebagt brød</i>	95,-
Hønsesalat i mild karrydressing <i>Med ananas og bacon. Serveres med hjemmebagt brød.</i>	69,-

“ Skivum Krat er beliggende i fredet skovområde i bunden af ådalen. Fra restauranten er der en storslået udsigt over ådalen. Skovområdet har aldrig været opdyrket og består mest af gamle, stolte egetræer og krat som er sjældent i Danmark. Landskabet bærer kraftige tegn fra istiden med store bakker og dale. Der er rig mulighed for frisk luft og eventuelt en gåtur efter middagen i den dejlige natur. Tag praktisk fodtøj med.



Forretter

Butterdejsskal med hønsekød i asparges 68,-

Italiensk parmaskinke 76,-

Med melon, oliven, feta og hjemmebagt focacciabrød.

Kyllingeroulade med bacon 70,-

Samt sauce verde og krydderurter.

Dertil hjemmebagt brød.

Lakserilette med rejer på salatbund 76,-

Med hjemmebagt knæbrød.

Børnemenuer

2 røde pølser med tykke fritter 65,-

Fiskefilet med tykke fritter 69,-

Kyllingenuggets med tykke fritter 71,-

*Børnemenuerne er tallerkenanrettet med ketchup og pommes frites sauce
og serveres typisk i stedet for forret og hovedret.*



Hovedretter

Gammeldags flæskesteg med sprøde flæskesvær
og hjemmelavet medister 118,-

*Med kartofler og sauce, brunede kartofler, franske kartofler,
rødkål og surt.*

Fylt svinekam med hjemmelavet flæskesvær 127,-

*Med kartofler og skysauce samt gulerødder, broccoli, ristede
champignon, pommes croquettes og tyttebær.*

Svinekam stegt som vildt med kartofler og vildtsauce 135,-

*samt blomkål, timiangulerødder, franske ærter, Waldorf-salat,
tyttebær og pommes croquettes.*

Barbecuemarkineret svinekam 125,-

*1/2 bagte tomater med krydderier, paneret blomkål, bønner med bacon
Hertil krydderkartofler og paprika flødesauce.*

Indbagt svinemørbrad med baconsvøb (Gris i gris i gris) 139,-

*Med fyldt tomat, paneret blomkål og løgsymfoni.
Sauce bearnaise samt krydderkartofler med parmesan.*

Grydestegt kalvesteg med persillefyld 144,-

*Hertil gulerødder, glacerede perleløg, ærter med bacon,
tyttebær, kartofler og skysauce.*

Kalvefilet 160,-

*Med små persillevendte kartofler og cognacsauce.
Ristede rodfrugter, rødvinsglaserede perleløg og
bønner i baconsvøb.*



Hovedretter

Kalvefilet stegt som vildt 165,-

Med kartofler og vildtsauce samt grøntsagsterrin, timiangulerødder, franske ærter, Waldorf-salat, tyttebær og pommes croquettes.

Rosastegt oksefilet 170,-

Med paprikaristede svampe, paneret blomkål, fyldt tomat og små knuste kartofler samt coleslaw-salat. Hertil flødepebersauce.

Oksemørbrad 220,-

*Med fyldt løg, paneret blomkål og gulerødsterrin
Hertil knuste kartofler og flødesauce.*

Indbagt kalkunbryst i baconsvøb 160,-

*Med kartoffeltårn og flødesauce.
Hertil gulerødder og honningristede rødløg.
Årstidens salat.*

Krondyrfilet Dagspris (ca. 250,-)

*Med hvide og brunede kartofler samt vildtsauce.
Desuden ovnbagte rodfrugter, fyldte løg med bacon
samt tyttebær og Waldorf-salat.*

Overnatningsmuligheder i nærheden:

»Hytten« i Skivum Krat: 9835 2503

B-B i Veggerby v/Lars Palle Hansen: 2365 6531

B-B Koppes Mølle v/Karen Hald: 2567 3504 / 4055 9269



Desserter

Hjemmelavet is med fyld af marcipan, chokolade og nødder 75,-

Med lun jordbærsauce og frugtpynt.

Islagkage *Fra Vebbestrup Flødeis* 67,-

Bryllups-islagkage (min. 30 couverter) 99,-

Islagkage i etager.

Fromage - frit valg 69,-

Romfromage med kirsebærsauce

Citronfromage med svesker

Rubinsteinkage 94,-

Romfromage på makronbund med hindbærsyltetøj.

Pyntet med flødeskum og chokoladeovertrukne vandbakkelse.

Gateau Marcel 91,-

Chokoladekage med chokolademousse.

Dertil coulis og frisk frugt samt appelsinsorbet.

Bananasplit med tre kugler vaniljeis 90,-

Med chokoladesauce, flødeskum og nødder.



Tilbage i 60'erne blev der afholdt ungdomsbal hvor onsdag. Det var i Skivum Krat, at Flemming Bamse Jørgensen indledte sin karriere. Senere blev disse baller til »Bal for de unge på 40«. I dag er ballerne erstattet af familiefester og vi har nogle arrangementer, vi selv afholder samt mad ud af huset.



Desserter

Desserttallerken 108,-

Bestående af: Hvid brownie, hindbærmousse på mazarinbund, vaniljeis, mangocoulis og små kyskager.

Pandekager med rørt vaniljeis 81,-

Dertil chokoladesauce.

Hjemmelavet hindbærislagkage på mazerinbund 74,-

Anrettet med mango coulis, frugtpynt og små kyskager.

Kaffebord

Kaffe og te 25,-

Hjemmebagte småkager 16,-

Hjemmebagte boller, hel 25,-

Hjemmebagt kringle 31,-

Lagkage 40,-

Kransekagekonfekt og hjemmebagte småkager 33,-

Chokolader og småkager 29,-

Frugttærter med creme fraiche 44,-

Favorit-lagkage med nougatcreme 41,-

Hvis I selv er interesseret i at levere småkager, kransekage, chokolade eller konfekt til kaffen ovenpå middagen, er I velkommen til dette uden beregning. Til bryllup kan også bryllupskage fra godkendt bager/konditori medbringes. Her tager vi 14 kr./couvert til anretning, servering og opvask. Vi har desværre måttet stoppe for, at I selv medbringer anden form for kage end ovennævnte.



Natmad

Bondeomelet	74,-
<i>med kartofler, løg og bacon. Tilbehør: Ketchup, sennep og rødbeder.</i>	
Hjemmelavet kartoffelsalat med små deller og røde pølser	75,-
<i>Dertil ketchup, sennep og surt.</i>	
Nybagte boller og rugbrød	76,-
<i>Med to slags pålæg, lun postej, 2 slags ost og syltetøj. Hertil kaffe og te.</i>	
»Byg-selv« burger på buffet	77,-
<i>Med tykke fritter og hakkedrenge samt tilbehør.</i>	
Hjemmebagt pizza - 3 forskellige slags på buffet.	74,-
Sliders m. pulled pork	70,-
Croissanter	72,-
<i>Anrettet så man selv vælger imellem fyld af rejesalat og hønsesalat.</i>	
Hotdog buffet	68,-
<i>Røde og stegte pølser med brød og tilbehør.</i>	
Supper m. flûtes - vælg mellem:	62,-
<i>Klar suppe med boller</i>	
<i>Flødelegeret aspargessuppe med kødboller.</i>	
<i>Krattens karrysuppe</i>	
Mexicansk buffet	73,-
<i>Nachos m/ kylling og ost. Tortillapandekager m/ oksekødsfyld, creme fraiche, salsa, guacamole, grøn salat, dressing.</i>	



Drikkevarer

Velkomstdrinks:

Fior di Vigna Dolce Rosso	31,-
Brachetto	31,-
Blush Bosio. Italiensk mousserende rosévin.	32,-

Hvidvine:

Haut Flassac: Chardonnay - Colombard. Husets hvidvin	198,-
Piesporter Michelberg	196,-
Riesling Monochrome. Washington State, USA.	224,-
Freiherr Von Göler. Riesling, Baden.	233,-

Rosévine:

Dona Florencia. Merlot, Spanien.	195,-
Raimond Prüm. Pinot Noir, Mosel.	195,-

Rødvine:

Casa Silva Reserva. Cabernet Sauvignon, Chile.	226,-
Tacco Primitivo. Husets italienske rødvin	206,-
Zinfandel, Bear Creek. Californien.	221,-
Ca' Vendri Rispasso Superiore. Italien.	255,-

Dessertvine:

Moscato D'asti. Let mousserende sød hvidvin 5,5%.	Pr. fl. 230,-
Portvin	Pr. glas 41,-
Pineau des Charentes, Chateau de Beaulon	Pr. glas 41,-

Diverse:

Øl. Carlsberg, Tuborg, Classic.	32,-
Vand. Coca-Cola, Fanta, Schweppes, Cocio, Rynkeby most.	26,-
Cognac og likør. Courvoisier, Cointreau, Kahlúa, Baileys, Grand Marnier osv.	35,-
Spiritus. Rom, vodka, Gin, Whisky, Pernod, Shots m.m.	35,-
Mokai	45,-
Drinks til selskab	60,-
1/1 fl. almindelig spiritus	560,-
Vi har også alkoholfri øl og vin	



Forrettsbuffet

Min. 20 couverter

Forrettsdel (min. 2 dele)

Dampet laks	45,-
<i>med æg, tomat, rejer, citron og dressing</i>	
Ferskrøget laks m/ rejer og dressing	47,-
Varmrøget laks m. peber	51,-
<i>Med sauce verte</i>	
Røget ørred maskeret m/ dressing	43,-
<i>Pyntet med æg, tomat, citron og rejer</i>	
Fiskefilet	34,-
<i>Med citron og remoulade.</i>	
Hjemmelavet tunmousse	36,-
<i>Med urtedressing, pyntet med rejer</i>	
Frisk avocado med rejer, æg og dressing	38,-
<i>På salat</i>	
Hønsesalat i mild karrydressing	35,-
<i>Med ananas.</i>	
Tarteletter med høns i asparges	36,-
Skinkestang	38,-
<i>Med salat</i>	

Til alle forretter medfølger hjemmebakket brød og smør.



Forretsbuffet

Min. 20 couverter

Forrettsdel (min. 2 dele)

Honningmelon med parmaskinke 35,-

Tomatsalat med mozarella 35,-

3 Forrettsdele -20% rabat

4 Forrettsdele -25% rabat





Hovedretsbuffet

Min. 20 couverte

Hovedretsdel (min. 2 dele)

Spareribs	35,-	Ribbensteg med rødkål	39,-
Crisp kylling m/ aioli	38,-	Mørbradbøf med champignonsauce	44,-
Ristet kalkunbryst med peberfrugt og rødløg	40,-	Lammeculotte	52,-
Farseret kalkunbryst i baconsvøb	50,-	Braiseret kalvesteg	54,-
Små frikadeller	31,-	Kalvefilet	60,-
Glaseret skinke	40,-	Oksefilet	60,-
Krydderkam	41,-	Falaffel	38,-
		Frankfurter i svøb	37,-

3 Hovedretsdele	-15% rabat
4 Hovedretsdele	-20% rabat
5 Hovedretsdele	-25% rabat





Hovedretsbuffet

Min. 20 couverter

Tilbehør (min. 4 dele)

Kold kartoffelsalat	11,-	Mormorsalat.	
Flødekartofler	15,-	Iceberg i flødedressing	13,-
Små krydderkartofler	14,-	Broccolisalat	16,-
Tykke fritter	12,-	Kold pastasalat vendt i pesto	14,-
Hasselbackkartofler	14,-	Coleslaw salat	14,-
Kartoffelbåde m/parmesan	13,-	Mix salat	17,-
Kartoffelkroetter	12,-		
Salatbar:		Saucer:	
10 dele + dressing	26,-	Rødvins sauce	10,-
Bulgursalat	15,-	Whisky sauce	10,-
Tomatsalat m. fetaost og oliven	14,-	Cognac sauce	10,-
Tzatziki (græsk salat)	13,-	Bearnaise sauce	11,-
Melonsalat	14,-	Flødepaprika sauce	11,-
		Flødepebersauce	11,-

Der medfølger hjemmebagt brød og smør.

*Der skal som minimum vælges 2 retter fra hovedretsdele og 4 dele fra tilbehør, hvor 2 af dem er kartofler, for at det er en buffet.
Hvis I kun ønsker én ret, er det prislisten for festmenuer, der er gældende.*

Ved valg af mere end to hovedretsdele, gives der rabat som anført på forrige side.



Dessertbuffet

Minimum 20 couverter

Dessertdel (min. 2 dele) - 3 dele = 20% rabat

Toscapærer	38,-
<i>Varme syltede pærer overhældt med karamelglasur</i>	
<i>Dertil creme fraiche</i>	
Frugttærter på mazerinbund med marcipankant og creme fraiche	42,-
Chokolademousse	36,-
Lun æblekage med creme fraiche	37,-
Brownies m/ rørt is og hindbær coulis	37,-
Hindbærlagkage	36,-
Pandekager med rørt is og chokoladesauce	43,-
Frisk frugtsalat med rørt is og chokoladesauce	49,-
Omelet en surprise Indbagt is. (Leveres ikke ud af huset)	48,-
Krattets Favoritlagkage m/ nougat og mandel	37,-
Pæretærte med creme fraiche	37,-
Marengsfrugtkage (Glutenfri)	36,-
<i>Marengsbund pyntet med flødeskum, frugt og bær</i>	
Ostefad m/ forskellige oste. Dertil kiks	43,-
Ostelagkage (cheesecake)	39,-



Brunchbuffet

Serveres senest kl. 11.00

Rundstykker og hjemmebagte boller
Rugbrød og hjemmebagt franskbrød
Rullepølse og spegepølse med løgringe
Græsk yoghurt med frugtcoulis og müsli
Lun postej med bacon, champignon og rødbede
Røræg med små brunchpølser og bacon
Lakserilette m. rugknas
3 slags oste med peberfrugt og druer
Gulerods- og agurkestave med dip
2 slags marmelade
Små pandekager med sirup
Smoothies
Nutella
Dertil: Kaffe, te og æble-/appelsinjuice

Pris pr. person for alt hvad I kan spise
(Min. 20 couverter - leveres ikke ud af huset)

255,-

Eventuelle tilvalg:

Bobler	29,-
Basser	26,-
Varmrøget laks med grønsagsterrin og sauce verte	28,-
Frugtfad (udskåret)	19,-
Lufttørret skinke med melon	22,-
Tarteletter	25,-
Løgtærte	22,-
Mini-croissants med hønsesalat	25,-
Bitter/likør/snaps	33,-



Frokostbuffet

Fiskeretter:

Marinerede sild	31,-
<i>Med karrysalat, æg og tomat.</i>	
Stegte sild	33,-
<i>Med karrysalat.</i>	
Fiskefilet	31,-
<i>Med citron og remoulade.</i>	
Dampet laks	39,-
<i>Anrettet på fad med sauce verde, æg, tomat, rejer og citron.</i>	
1/2 æg med rejer og mayonnaise	30,-
Varmrøget laks med sauce verde	38,-
Røget ørredefad	37,-
<i>Med dressing og rejer.</i>	
Rejesalat	38,-

Andre kolde retter:

Seranoskinke med melon og pesto	34,-
Sandwichlagkage med æggesalat	34,-
Hønsesalat med ananas	28,-
Ostefad med 3 oste og kiks	41,-



Frokostbuffet

Lune retter:

Lun postej med bacon og champignon	27,-
Tarteletter	34,-
Krydderkam med stegte kartofler	41,-
Små frikadeller med kartoffelsalat	35,-
Bondeomelet med bacon og rødbeder	34,-
Carbonara	33,-
Sliders med Pulled Pork	34,-
Crisp kyllingebryst m/ aioli	36,-
Pyt i pande med spejlæg	35,-
Kyllingekøller med grove fritter	38,-
Mex pandekager med kalkunfyld, salsa og guacamole	39,-

Der medfølger forskelligt brød, smør samt mixed salat til frokostbuffeten.

Vælg som minimum 6 dele til frokostbuffeten.

Minimum 20 couverter.

Ved min. 8 retter giver vi -10% rabat

Ved min. 10 retter giver vi -15% rabat



Udflugts-menuer

Mørbradgryde <i>Med kartoffelmos, surt og sødt</i>	115,-
Gammeldags flæskesteg og hjemmelavet medister <i>Med kartofler og sauce, brunede kartofler, franske kartofler, rødkål og surt</i>	106,-
Glaseret hamburgerryg og champignonsauce <i>Med kartofler og 3 slags grøntsager</i>	106,-
Dansk Bøf med bløde løg <i>Serveres med kartofler, sauce, mormorsalat samt rødebeder</i>	112,-
Stegt flæsk <i>med persillesauce, kartofler og 2 x surt</i>	124,-
Kotellet Hawaii <i>med ris, karrysauce, ærter og mangochutney</i>	110,-
Karbonader <i>med gulerødder, ærter og blomkål samt kartofler og champignonsauce</i>	109,-
Wienerschnitzel <i>Tilbehør: Brasede kartofler, ærter og smørsauce</i>	185,-
Stegte ål (sæson) <i>med stuede kartofler, eller kartofler og persillesauce. Dertil 2 x surt</i>	305,-
Hjemmelavet is med jordbærsauce	66,-
Romfromage med kirsebærsauce	64,-
Citronfromage med svesker	64,-
Kaffe og lagkage efter spisningen	55,-

Restaurant Skivum Krat

” Skivum Krat startede som en pavillon i 1875, hvor lokalbefolkningen mødtes til bal og udflugter om sommeren. Skivum Krat er beliggende i bunden af en dal skabt af istiden. Den er omgivet af esgeskov og området er omfattet af EU fauna 2000 fredning og ligger tæt op ad den smukke Sønderup Å. I starten af 1960'erne blev stedet ombygget, så det kunne anvendes året rundt.

Skivum Krat blev udbygget til restauration i 1976, og er sidst udbygget i 2003. Gennem de senere år har stedet gennemgået en gennemgribende renovering. Stedet har gennem de sidste 28 år haft samme værtspar og har været i familens eje i over 60 år.

Skivum Krat er beliggende for enden af blind vej. Derfor er der gode muligheder for, at børnene kan komme ud og lege. Der er en legeplads ved restauranten, og det vil tit være en god idé at have skiftetøj med til børnene. Legepladsen vil være oplyst om aftenen. Vi har 3 hyggelige selskabslokaler og kan tilbyde jer rammerne for en god fest.

Det meste i denne brochure kan også leveres »ud af huset«.

Gitte & Claus Fischer.



Det sker på Skivum Krat i 2026

Påskefrokost – Fra kl. 12.00

Søndag 5. april

Mors Dag

Vi åbner kl. 12.00. Frokostbuffet kr. 245,-

Søndag 10. maj

Pinsemorgen & 2. pinsedag

Vi åbner kl. 9.30

Søndag 24. maj

Mandag 25. maj

Æbleskiveaften

Hyggeaften med kaffe/skiver og en svingom

Torsdag 27. august

Æbleskiveaften

Hyggeaften med kaffe/skiver og en svingom

Torsdag 10. september,

Torsdag 17. september

Torsdag 24. september

Æbleskiveaften

Hyggeaften med kaffe/skiver og en svingom

Torsdag 1. oktober

Torsdag 8. oktober

Mortens aften

Med musik og hygge fra kl. 17.30

Søndag 8. november

Tirsdag 10. november

Juleaftensmenu ud af huset

Gør juleaften lettere og hent menuen i Skivum Krat

Torsdag 24. december

Nytårsmenu ud af huset

Vi laver en speciel luksurismenu til afhentning
Skal bestilles senest 27/12.

Torsdag 31. december

RESTAURANT
Skivum Krat

v/ Gitte og Claus Fischer

Kratvej 10, 9240 Nibe

Tlf. 98 66 61 34

www.skivumkrat.dk

*Vi tilbyder både det traditionelle som det moderne køkken. Alt laves fra bunden af gode råvarer.
Denne prisliste er gældende for 2026.*