

FROKOST

(FRÅ KL 12.00-16.00)

Alt hvad vi kan lave selv, gør vi. Rugbrødet er hjemmebagt, pickles og mayonnaisen laver vi fra bunden. Vi steger selv fiske og frikadeller vi bager selv postejen og tarteletbunden.

Silden er modnet på gammeldags manér.

FROKOSTANRETNING MIN. 2 PERSONER

Marineret og karrysild med løg og kapers
Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Lune Frikadeller med syltede agurker
Tyndsteg med remoulade, stegte løg og peberrod
Hønsesalat af hopballemølle kylling rørt med karry, æbler og bacon

210,- (PR. PERSON)

Tilvalg til frokostenretning:

Æg, rejer og krydderurtemayo	45,-
Malt gravet laks med æble/sellericreme	45,-
Leverpostej med bacon	35,-

Tilvalg kan kun bestilles hvis det er til alle der skal have frokostenretning.

KORTET RUNDT – Køkkenets valg, fire mindre stykker smørrebrød
155,-

DAGENS SMØRREBRØD – spørg venligst tjeneren. dagspris

Vi anbefaler 2 stykker smørrebrød pr. person.

FISK

Christian Ø pigens sild med løg og kapers	80,-
Karrysild med løg, kapers og æg	80,-
Kryddersild med peberrodscreme og løg	80,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med syltet blomme og ramsløgskapers	85,-
Sildetallerken med fire slags sild. Hertil løg og kapers	129,-
Malt gravet laks med æble/sellericreme (på lyst brød)	98,-
Paneret rødspættefilet med mayo, håndpillede rejer og citron	110,-
Paneret rødspættefilet med remoulade og citron	98,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild og koldrøget laks serveret med remoulade og citron	85,-
Æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse	85,-
Håndpillede rejer med mayo, citron og dild (på lyst brød)	118,-

OPLYS VENLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

Dette menukort gælder fra den 2. september – 10. november

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

FRØKOST

(FRÅ KL 12.00-16.00)

KØD

Tartelet med jordskokker og hopballemølle kylling	89,-
Vildpaté med tyttebærkompot og ristede hasselnødder	95,-
Lune frikadeller med syltede agurker	78,-
Oksetyndsteg med remoulade, syltede agurker og stegte løg	89,-
Oksetyndsteg med bløde løg, spejlæg og syltede agurker	89,-
Lun leverpostej med bacon og syltede agurker	80,-
Hønsesalat af hopballemølle kylling rørt med karry, æbler og bacon	89,-
Røget mørbrad af dansk landgris med creme af blå ost samt fedtegrever	85,-
Hakkebøf med bløde løg, syltede agurker og spejlæg	115,-
Pariserbøf med det hele	139,-

GRØNT

Græskarsuppe med chili og salte kerner	80,-
Edemamepaté med syltede rødløg	85,-
Bagt rødbede med gedeost, pære og honning	85,-

OST OG SØDT

Gammel ost med fedt, sky & rødløg	89,-
4 danske oste med hjemmesylt, rugflager og Skovlyst honning	105,-
Gratineret gedeost med brombærkompot	85,-
Kompakt chokoladecake med cremefraiche	60,-
Æbletrifli med makroner og flødeskum	65,-
Sødt til kaffen, 3 stk.	55,-
Romkugle	25,-

BRYGGERI SKOVLYST SNAPS

Alle vores hjemmelavede snaps er smagt til med en smule birkesirup, for at fremhæve smagen af frugt, bær og krydderierne i snapsene.

MALTSNAPS

Lavet både lyse og mørke malte.

ÆBLE/SAFRANSNAPS

Lavet på 3 slags æbler samt lidt safran.

HINDBÆR/PEBERSNAPS

Lavet på hindbær fra vores venner på rokkedysegaard samt sze suan og hvid peber.

HAVTORN/APPELSINSNAPS

Lavet med masser havtorn og en smule appelsinskal.

Glas 4 cl
Hel flaske 0,5 L

60,-
395,-

ANDRE SNAPSE

Taffel Akvavit, O.P. Anderson Akvavit,

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

Dette menukort gælder fra den 2. september – 10. november

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

FROKOST

(FRÅ KL 12.00-16.00)

Jubilæums Akvavit

4 CL 45,-

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

Dette menukort gælder fra den 2. september – 10. november

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.