

FROKOST

MAN-FRE. KL. 12.00-16.00

LØR-SØN KL. 11.30-16.00

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 og sylter selv agurker og rødbeder. Silden er modnet på gammeldags manér.

FROKOSTANRETNING MIN. 2 PERSONER

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

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

215,- (PR. PERSON)

Tilvalg til frokostanretning:

Rejer	45,-
Øko. æg, rejer og krydderurtemayo	45,-
Kold røget laks med æble/selleri salat	45,-
Lun leverpostej med bacon og syltede agurker	35,-

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

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,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med løg og æblekompot	85,-
Sild i dildsnaps, med luftig cremefraiche og løg	85,-
Sildetallerken med fire slags sild. Hertil løg og kapers	129,-
Skovlyst stjernesnud, paneret rødspættefilet, koldrøget laks, urtemayo, rejer, friterede kapers og stenbiderrogn (på rugbrød)	165,-
Sol over Skovlyst, røget makrel med radiser, rå æggeblomme, syltede rødløg og luftig cremefraiche	110,-
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,-
Øko. æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse	88,-
Håndpillede rejer med mayo, citron og dild (på ristet brød)	118,-

Dette menukort gælder fra den 16. marts – 26. april

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

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

FROKOST

MAN-FRE. KL. 12.00-16.00

LØR-SØN KL. 11.30-16.00

KØD

Tartelet med jordskokker og hopballe mølle kylling	89,-
Skovlyst rullepølse, med ramsløg og malt, hertil agurkerelish	80,-
Bryggerens natmad, Skovlyst rullepølse, på postej, sky og løg	89,-
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,-
Frikadeller med syltede agurker	80,-
Hønsesalat af hopballe mølle kylling rørt med karry, æbler og bacon	89,-
Hakkebøf med bløde løg, syltede agurker og spejlæg	115,-
Pariserbøf med det hele	139,-

GRØNT

Kartoffelrøsti med løgkompot og ærteskud	80,-
Stegt tomat med løg, oliven og friskost rørt med urter	85,-
Grillet squash med rødbedehumus og sprøde rødder	85,-

OST OG SØDT

Gammel ost med fedt, sky & rødløg	89,-
4 danske oste med hjemmesyldt, rugflager og Skovlyst honning	105,-
Friteret camembert med solbær marmelade	89,-
Æbletrifli med havregrynsgrumble og flødeskum	65,-
Flødebolle med passionsfrugt	25,-
Sødt til kaffen, 3 stk.	55,-
Rømkugle med mørk rom	25,-
Rugbrødslagkage med solbær og flødeskum	65,-

BRYGGERI SKOVLYST SNAPS

Alle vores hjemmelavede snapse er smagt til med en smule birkesirup, for at fremhæve smagen af frugt, bær og krydderierne i snapsene.
vi har følgende varianter:

MALTSNAPS , SOLBÆR/PEBERSNAPS , ÆBLE/SKOVMÆRKESNAPS OG HÅVTORN/APPELSINSNAPS KRONDILD

Glas 3 cl	55,-	Hel flaske 0,5 L	395,-
-----------	------	------------------	-------

ANDRE SNAPSE: Taffel Akvavit, O.P. Anderson Akvavit, Jubilæums Akvavit **3 CL 50,-**

Dette menukort gælder fra den 16. marts – 26. april

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

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