

FROKOST

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

Vi anbefaler 2 stykker smørrebrød pr. person.

FISK

Karrysild med løg, kapers og æg	80,-
Skovlyst julesild med æblesalat og kapers frit	80,-
Lunstegt sild i sæsonens øl med bløde løg og syltede tyttebær	89,-
Sildetallerken med 3 slags sild. Hertil løg og kapers	125,-
Skovlyst julelaks med rævesauce (på lyst brød)	98,-
Paneret rødspætfilet med mayo, håndpillede rejer og citron	115,-
Paneret rødspætfilet med remoulade og citron	98,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild og koldrøget laks serveret med remoulade og citron	89,-
Øko. æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse	95,-
Stjernesnud m. koldrøget laks, urtemayo, rejer, kapers frit og fennikel	155,-

KØD

Tatar af kalveinderlår rørt med løg og kapers hertil pebermayo og chips	115,-
Tartelet med jordskokker og Hopballe Mølle kylling	95,-
Maltristet medister med sennep og grønlangkål	89,-
Æbleflæsk (røget og alm. flæsk)	89,-
Oksetyndsteg med remoulade, syltede agurker og stegte løg	89,-
Oksetyndsteg med bløde løg, spejlæg og syltede agurker	89,-
Lun julepostej med bacon og syltede rødbeder	80,-
Hønsesalat af Hopballe Mølle kylling rørt med karry og æbler	89,-
Lun ribbensteg af dansk landgris, med rødkål og sennep	85,-
Røget andebryst svampepickles og sprødt kyllingeskind	95,-

GRØNT

Kikærte/rødbede krebinet med fennikel, tyttebær og grønkål	85,-
Avocado med syltede rødløg og chips	90,-

OST OG SØDT

Gammel ost med fedt, sky og rødløg	89,-
Danske oste med sylt og rugflager	2 slags 65,- 4 slags 105,-
Honningkage bagt med vores egen honning serveret med cremefraiche	60,-
Ris a la mande med lun kirsebærsaauce	85,-
Sødt til kaffen, 3 stk.	55,-
Romkugle med mørk rom	25,-
Lune æbleskiver med marmelade og sukker	40,-

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

Dette menukort gælder fra den 2. november – 30. december

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

FROKOST

(FRA KL. 12.00-16.00)

JULEANRETNING

(Serveres i 2 ombæringer og til minimum 2 personer)

Skovlyst julesild og karrysild med løg og kapers
Paneret rødspættefilet med remoulade og citron

Ribbensteg af dansk landgris med sennep og rødkål
Maltristet medister med grønlangkål

Hønsesalat af Hopballe Mølle kylling rørt med karry, æbler og bacon

225,- pr. person

TILVÆLG TIL JULEANRETNING:

Æg, rejer og krydderurtemayo	45,-
Skovlyst julelaks med røvesauce	45,-
Æbleflæsk (røget og alm. flæsk)	45,-
Frikadeller med syltede rødbeder	20,-
Ris a la mande med lun kirsebærsauce	45,-

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

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

Dette menukort gælder fra den 2. november – 30. december

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