

Frokost

man -lør 11.30-15.30. søn 11.30-16

Frokostanretning serveret i 2 ombæringer.

255,- pr person.

1. ombæring:

Julesild med løg og syltede kirsebær
Øko. æg med rejer og urtemayo.
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt
hertil remoulade og citron.

2. ombæring:

Ribbensteg med sennep og rødkål.
Medister med grønlangkål.
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med
karry, bagt selleri og æbler.

Fisk

Karrysild med løg, kapers og æg.	95,-
Christian ø pigens kryddersild med peberrod, løg og cremefraiche.	95,-
Skovlyst julesild med syltede kirsebær og æblecreme.	95,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med tranebærkompot og jordskokchips	95,-
Silde tallerken med 3 slags sild med tilbehør.	155,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med mayo, håndpillede rejer og citron.	129,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade og citron.	115,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild og koldrøget laks hertil remoulade og citron.	98,-
Øko. æg og håndpillede rejer med krydderurtemayo og karse.	98,-
Skovlyst stjernesild sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil håndpillede rejer, samt koldt røget laks, urtemayo og friterede kapers	175,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron og urter	135,-
Skovlyst julelaks på lyst brød, med rævesauce og urter	115,-

Grønt

Kartoffelmad med mayo, løg, purløg og bacon.	95,-
Urtehumus med sprød grønkål og bagt selleri.	95,-
Avocado med tomatmayo, syltede rødløg og sprøde kartofler.	95,-

Kød

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep, løg samt chips, vesterhavssost og tomatmayo.	125,-
Tartelet med jordskokker, Rokkedahl kylling og sprøde jordskokker	98,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg og æggeblomme.	145,-
Hakkebøf (<i>steges medium</i>) med spejlæg, bløde løg og syltede agurker.	130,-
Ribbensteg med rødkål og sennep.	95,-
Ristet medister med grønlangkål og sennep.	95,-
Lun leverpostej med bacon, champignon og syltede rødbeder.	90,-
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri og æbler hertil bacon.	98,-
Kalkun cuvette med kastanje puré, tyttebær og sprødt skind	95,-
Æbleflæsk, sprødt flæsk og æblekompot.	95,-

Ost og sødt

Gammel ost med fedt, sky og rødløg.	95,-
Unika oste med rugflager og Skovlyst honning	2 slags 85,- 4 slags 155,-
Risalamande med lun kirsebærsaube.	95,-
Æbletrifli.	75,-
Marcipanbrød med lys chokolade og malt.	35,-
Romkugle med mørk rom.	30,-
Vegansk romkugle.	30,-

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.

Dette menukort gælder fra den 4. november – 30. december

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