

Frokost

man -lør 11.30-15.30. søn 11.30-16

Frokostanretning serveret i 2 ombæringer.

255,- pr person.

1. ombæring:

Karrysild med løg og kapers
Øko. æg med rejer og urtemayo.
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt
hertil remoulade og citron.

2. ombæring:

Frikadeller med syltede agurker.
Okseyderlår med remo, stegte løg og peberrod.
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 vintersild, sennepsmarineret med kartoffel, løg og kapers. | 95,- |
| Lun stegt sild i sæsonens øl med æblekompot og rodfrugtchips. | 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 urtemayo 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,- |
| Smør stegt torskerogn med tatar sauce. | 115,- |
| Røget hellefisk med lun røræg og relish af agurk og rødløg. | 135,- |

Grønt

| | |
|---|------|
| Røget kartoffelmad med bløde løg, spejlæg, fedtegrever og sylt. | 95,- |
| Porto bello svamp på mos af sød kartoffel og tomatpickles. | 95,- |
| Avocado med urtecreme, syltede rødløg og sprøde kartofler. | 95,- |

Kød

| | |
|--|-------|
| Tatar af kalveinderlår med peberrod, løg, kapers og æggeblomme. | 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,- |
| Okseyderlår med remoulade, syltede agurker og stegte løg. | 90,- |
| Okseyderlår med bløde løg, spejlæg og syltede agurker. | 95,- |
| Frikadeller med syltede agurker. | 88,- |
| Lun leverpostej med bacon, champignon og syltede rødbeder. | 90,- |
| Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri og æbler hertil bacon. | 98,- |
| Æggekage med bacon, purløg og sennep. | 95,- |

Ost og sødt

| | |
|---|----------------------------|
| Gammel ost med fedt, sky og rødløg. | 95,- |
| Danske oste med rugflager og Skovlyst honning | 2 slags 85,- 4 slags 155,- |
| Æbletrifli. | 75,- |
| Roulade med havtorn og hvid chokolade | 75,- |
| Chokoladebar med hasselnøddeganache og karamel. | 35,- |
| Romkugle med mørk rom. | 30,- |
| Vegansk romkugle. | 30,- |

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

Dette menukort gælder fra den 14. januar - 2. marts

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