

# Frokost

man -lør 11.30-15.30. søn 11.30-16

Juleanretning serveret i 2 ombæringer. 270,- 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 syltede rødbeder.  
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med  
karry, bagt selleri og æbler.

## Fisk

Karrysild med løg, kapers & æg.	98,-
Christian ø pigens kryddersild med peberrod, løg og cremefraiche.	98,-
Skovlyst julesild med syltede kirsebær og friterede kapers.	98,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med appelsin & rodfrugtchips.	98,-
Silde tallerken med 3 slags sild med tilbehør.	158,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med mayo, håndpillede rejer & citron.	135,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade & citron.	118,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	98,-
Stjernes kud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil rejesalat, koldrøget laks, crudite & friterede kapers.	175,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	135,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	105,-
Skovlyst julelaks på lyst brød, med rævesauce & urter.	115,-

## Grønt

Tartelet med svampe & jordkokker.	95,-
Kastanjepate med nødder, tyttebær & friteret grønål.	95,-
Humus med butternutsquash & chips.	95,-

## Kød

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep & løg, hertil tomat mayo, sprødt rugbrød & kapers	128,-
Tartelet med jordkokker & Rokkedahl kylling.	98,-
Pariserbøf ( <i>steges medium</i> ) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	148,-
Hakkebøf ( <i>steges medium</i> ) med spejlæg, bløde løg & syltede agurker.	135,-
Ribbensteg med rødkål & sennep.	110,-
Æbleflæsk med sprødt flæsk og æblekompot.	98,-
Ristet medister med syltede rødbeder & sennep	98,-
Lun leverpostej med bacon, champignon & syltede rødbeder.	90,-
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	98,-
Kalkun, maltpaneret & serveret med mos af sødekartofler & syltede rødløg.	110,-
Plukket and med svesker, portvin, æbler samt skysauce & kartoffelchips.	120,-

## Ost & sødt

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	95,-
Danske oste med rugflager & Skovlyst honning.	2 slags 85,- 4 slags 155,-
Risalamande med lun kirsebærsauce.	85,-
Appelsin/mandel kage med blød marengs.	75,-
Skovlyst chokoladebar med nougat og kiks.	30,-
Romkugle med mørk rom, dyppet i mørk chokolade.	30,-
Vegansk romkugle.	30,-
Æbleskiver med jordbærmarmelade & sukker.	45,-

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

Dette menukort gælder fra den 3. november - 30. december

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