

Frokost

man -fre 11.30-15.30. lør & søn 12-16

Frokostanretning serveret i 2 ombæringer. 270,- pr. person.

1. ombæring:

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

2. ombæring:

Frikadeller med syltede agurker.
Okseyderlår med remo, stegte løg & peberrod.
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med
karry, bagt selleri & æbler.

Fisk

Karrysild med løg, kapers & æg.	105,-
Skovlyst sommersild marineret i rabarber/skovmærke, hertil rygeost, radiser & rødløg.	110,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med rabarberkompot & friterede kapers.	110,-
Snapsemad Christians Øpigenssild, urtemayo, kartofler, løg & kapers	115,-
Silde tallerken med 3 slags sild.	165,-
Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med mayo, håndpillede rejer & citron.	145,-
Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med remoulade & citron.	125,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	105,-
Stjernesnud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, rejesalat, agurk & friterede kapers.	185,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	140,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	110,-
Koldt røget laks med pebermayo, mynte, agurk & malt knas.	125,-

Grønt

Tomatmad pebermayo, rå løg, stegte løg & ærteskud.	115,-
Kartoffelmad med tomatmayo, rødløg og bacon.	105,-
Avocado med syltede løg, chips & urtemayo. (tilkøb: rejesalat 45,-)	105,-

Kød

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep & løg, hertil tomatmayo & chips.	135,-
Tartelet med sommergrønt & Rokkedahl kylling.	105,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	155,-
Hakkebøf (<i>steges medium</i>) med spejlæg, bløde løg & syltede agurker.	145,-
Okseyderlår med remoulade, syltede agurker & stegte løg.	95,-
Okseyderlår med estragonmayo, kartoffel frit & bagt tomat.	105,-
Frikadeller med syltede agurker.	95,-
Lun leverpostej med bacon, champignon & syltede rødbeder.	95,-
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	105,-
Rabarberflæsk rabarberkompot & stegt flæsk	110,-

Ost og sødt

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	105,-
Udvalg af oste med rugflager & honning.	2 slags 85,- 4 slags 155,-
Jordbær/rabarber trifli.	85,-
Jordbærtærte, mazarin bund med hyldeblomstcreme og friske jordbær	85,-
Romkugle med mørk rom, dyppet i mørk chokolade.	35,-
Vegansk romkugle.	30,-

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

Dette menukort gælder fra den 28. juni - 29. august

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