

# 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.	110,-
Skovlyst efterårssild med dild og akvavit hertil syltede stikkelsbær & rødløg.	110,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med æblekompot, hyldebær & friterede kapers.	110,-
Christiansøpigens sild, rå æggeblomme, 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.	110,-
Stjernes kud 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

Kastanje paté med frisee & syltede tyttebær.	105,-
Søde kartofler med timianmayo, syltede rødløg og ristede kerner.	105,-
Quinoa deller med hyldebær gele & urter.	105,-

## Kød

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep & løg, hertil tomatmayo, chips & syltede sennepskorn.	135,-
Tartelet med svampe & 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 bløde løg, spejlæg & syltede agurker.	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,-
Vildsvinefilet Med svampe a la creme & syltede rødløg.	125,-
Fasansalat af plukket fasan, rørt med cremefraiche, bladselleri, æbler & ristede valnødder.	125,-

## Ost og sødt

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	105,-
Udvalg af oste med rugflager & honning.	2 slags 85,- 4 slags 155,-
Æbletrifli.	85,-
Pæretærte, mazarin bund med vanilje syltet pære & brombærcreme.	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 30. august - 31. oktober

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