

# Frokost

man -fre. 11.30-15.30. lør & søn 12-16

Juleanretning serveret i 2 ombæringer. 295,- pr. person. Min. 2 personer

## 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.	110,-
Christian ø pigens kryddersild rå æggeblomme, løg & kapers.	115,-
Skovlyst julesild med syltede kirsebær og friterede kapers.	110,-
Lun stegt sild i sæsonens øl med citrus, løg & jordskokchips.	110,-
Silde tallerken med 3 slags sild med tilbehør.	165,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med mayo, håndpillede rejer & citron.	145,-
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade & citron.	125,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	110,-
Stjernes kud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil rejesalat, koldrøget laks, fennikel & friterede kapers.	185,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	145,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	110,-
Skovlyst julelaks på lyst brød, med farin/sennepsdressing & fennikel.	125,-

## Grønt

Bagt græskar med persillepesto, syltede tyttebær & sprød pastinak.	105,-
Søde kartofler med timianmayo, syltede rødløg & ristede kerner.	105,-
Quinoa deller med citrusgele & urter.	105,-

## Kød

Tatar af kalveinderlår rørt med sennep & løg, hertil tomatmayo, chips & syltede sennepskorn.	135,-
Tartelet med jordskokker & Rokkedahl kylling.	110,-
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,-
Ribbensteg med Skovlyst rødkål & sennep.	125,-
Æbleflæsk med sprødt flæsk & æblekompot tilberedt med juleøl.	110,-
Ristet medister med syltede rødbeder & sennep.	105,-
Lun leverpostej med bacon, champignon & syltede rødbeder.	95,-
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	105,-
Plukket and med svesker, portvin, æbler samt skysauce & kartoffelchips.	125,-

## Ost & sødt

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	105,-
Danske oste med brændenældeknækbrød & Skovlyst honning.	2 slags 85,- 4 slags 155,-
Risalamande med lun kirsebærsauce.	95,-
Appelsin/mandel kage med vaniljecremefraiche.	85,-
Romkugle med mørk rom, dyppet i mørk chokolade.	35,-
Vegansk romkugle.	30,-
Lune julevafler med jordbærmarmelade & sukker.	65,-
Bryggeri Skovlyst is, Vaniljeis - Citrussorbet - pebernøddeis -	
Mørk chokoladeis - Bananis med mørk chokolade. 1 kugle 40,- 2 kugler 70,- 3 kugler 95,- 4 kugler 110,-	

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

Dette menukort gælder fra den 1. november - 30. december

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

Ønskes eventuel overskydende mad pakket ned, tillægges et gebyr på 10,-