

Frokost

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

Lille anretning (2 omb.) 235,- Karrysild med æggesalat, æble, løg & kapers. Sæsonens fladfisk med remoulade & citron. Medister med syltede rødbeder & sennep. Hønsesalat med karry, bagt selleri & æbler.	Jule anretning (2 omb.) 345,- Julesild med løg og syltede kirsebær Sæsonens fladfisk med remoulade & citron Skovlyst julelaks med rævesauce Ribbensteg med sennep og rødkål. Medister med syltede rødbeder. Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker.
---	--

Der kan ikke ændres i anretningerne
Begge anretninger skal bestilles til min. 2 personer.

Fisk

Karrysild med æggesalat, rå æble, kapers & løg.	110,-
Skovlyst Julesild syltede kirsebær, cremefraiche 48%, løg & friterede kapers.	120,-
Lun stegt sild i Julebryg med broken gel af mandarin, samt løg & kapers.	120,-
Christiansøpigens kryddersild med rå æggeblomme, løg & kapers.	115,-
Silde tallerken med 3 slags sild.	175,-
Sæsonens fladfisk med mayo, håndpillede rejer & citron.	158,-
Sæsonens fladfisk med remoulade, håndpillede rejer & citron.	158,-
Sæsonens fladfisk med remoulade & citron.	138,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	110,-
Stjernesud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, skaldyrssalat & friterede kapers.	189,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	140,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	115,-
Skovlyst julelaks på lyst brød, med senneps marineret fennikel.	125,-

Grønt

"Brunet" kartoffelmad med karamel, hasselnødder & syrlig rødkålssalat.	110,-
Quinoa deller med fermenteret blomme ketchup, samt grønkål & tyttebær.	115,-
Avocado med urtemayo, syltede rødløg & chips.	115,-

Kød

Tatar af kalveyderlår rørt med sennep & løg, hertil rå æggeblomme, løg, kapers & chips.	140,-
Tartelet med jordskokker samt kylling fra Rokkedahl.	115,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	168,-
Hakkebøf (<i>steges medium</i>) med spejlæg, bløde løg & syltede agurker.	155,-
Roastbeef af oksefilet med remoulade, peberrod, syltede agurker & stegte løg.	110,-
Roastbeef af oksefilet med bløde løg, spejlæg & syltede agurker.	110,-
Ristet medister med syltede rødbeder & sennep.	115,-
Ribbensteg af dansk Duroc gris med Skovlyst rødkål & sennep.	128,-
Æbleflæsk af dansk Duroc gris, tykke skiver flæsk & æblekompot tilberedt med juleøl.	125,-
Lun leverpostej med bacon, champignon & syltede rødbeder.	105,-
Hønsesalat af Rokkedahl rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	110,-
Terrin af confiteret and, rørt med æbler & svesker hertil chips & skysauce	130,-

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

Dette menukort gælder fra den 7. november – 30. december

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

Regninger kan ikke splittes i mere end 4 pr. reservation.

Firmakort & ikke EU-kort kan blive tillagt op til 4% i gebyrer

Frokost

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

Ost & sødt til frokost

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.		105,-
Udvalg af oste med brændenældeknækbrød & syltede svesker.	2 slags 95,- 4 slags	165,-
Risalamande med lun kirsebærsauce.		90,-
Lune julevafler med marmelade & sukker.		65,-
Romkugle tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.		40,-
Kaffetrøffel mørk chokolade trøffel, tilsmagt med kaffe & hasselnødder		45,-
Kokoskugle med passionsfrugt & karamel, dyppet i hvid chokolade.		40,-
Bryggeri Skovlyst is, Vaniljeis - Flødeis med brændte mandler - Mandarin/blodappelsinsorbet - Mørk Chokolade - Månedens is (spørg personalet).		
1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-		

Akvavit

Hyldeblomst/havtorn.
Havtorn, dild & agurk
Rabarber & stjerneanis
3 cl 55,- 1 flaske 50 cl 495,-

Rød Ålborg
Julesnaps
O.P. Anderson
Dild akvavit
Brøndum
Linie.
3 cl 55,- 1 flaske 70 cl 565,-

Bryggeri Skovlyst gin

Bryggeri Skovlyst gin med enebær,
orris rod & kvan.
3 cl 65,- 1 Flaske 50cl 495,-

Alkoholfri cider

Hindbær eller fersken 55,-/285,-

Læskedrik med brus
Hyldeblomst, Rød (hindbær), Cola,
Cola zero eller Lemon.
Lille 0,3 L 38,- Stor 0,5 L 59,-
Kande 1,4 L 145,-

Varme drikke

Stempel kaffe. (pr.person) 50,-
Americano. 45,-
Cortado. 40,-
Flat white 50,-
Espresso. 30,-/40,-
Cappuccino. 55,-
Cafe Latte. 45,-/55,-
Irish Coffee. 95,-

Vand

Postevand pr. flaske (1L) 25,-
Dansk vand pr. glas 0,3L/0,5L 25,-/35,-
1 glas vand 10,-

Sødmælk kan erstattes af havremælk

Varm chokolade med flødeskum 48,-
Gløgg med brunkager 75,-
Æble/solbær gløgg (alkoholfri) 65,-

Læskedrik uden brus

Bryggeri Skovlyst is-the 0,3 L 45,-
Hindbær eller havtorn
Naturfrisk øko. juice 0,275 L 45,-
Æble eller Rabarber
Rokkedyssegård saft 0,25L 48,-
Brombær, hindbær, eller hyldeblomst.

The fra A.C Perch's

Panyong. (sort the) 55,-
Yunnan. (sort the) 55,-
Grøn the med rabarber. 55,-
Chai Latte. 55,-
Julethe. (hvid the) 55,-

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

Dette menukort gælder fra den 7. november - 30. december

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

Regninger kan ikke splittes i mere end 4 pr. reservation.

Firmakort & ikke EU-kort kan blive tillagt op til 4% i gebyrer