

Frokost

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

Lille anretning (2 ombæringer)

225,-

Karrysild med æg, løg & kapers.
Sæsonens fladfish m/ remoulade & citron.

Frikadeller med syltede agurker.
Hønsesalat med karry, bagt selleri &
æbler.

Stor anretning (2 ombæringer)

325,-

Æg & rejer med urtemayo.
Sæsonens fladfish m/ remoulade & citron.
Koldrøget laks med skaldyrssalat.

Sød kartoffel med timianmayo.
Hønsesalat med karry, bagt selleri &
æbler.
Tatar af kalveyderlår, rørt med sennep &
rødløg.

Der kan ikke ændres i anretningerne

Begge anretninger skal bestilles til min. 2 personer.

Fisk

Karrysild med æggesalat, rå æble, kapers & løg.	110,-
Skovlyst efterårssild marineret med solbær & gin, hertil æblekompot, fennikel samt friterede kapers.	120,-
Lun stegt sild i I.P.A. med syltede stikkelsbær, rå og friterede porrer.	115,-
Christiansøpigens kryddersild med brunet smør, løg & kapers.	115,-
Silde tallerken med 3 slags sild.	175,-
Sæsonens fladfish, paneret & pandestegt med mayo, håndpillede rejer & citron.	155,-
Sæsonens fladfish, paneret & pandestegt med remoulade & citron.	135,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	110,-
Stjernesnud a la Skovlyst sæsonens fladfish, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, skaldyrssalat & friterede kapers.	185,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	140,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	115,-
Rødbedelaks med blomkål, fennikel & friterede kapers	125,-

Grønt

Søde kartofler med timianmayo, syltede rødløg & saltede kerner.	115,-
Blomkål med romesco, ristet hasselnød & rav ost.	110,-
Lokale svampe, stegt & marineret med brændenælde hertil hybenkompot.	115,-

Kød

Tatar af kalveyderlår rørt med sennep & løg, hertil timianmayo, syltede tomater & chips.	140,-
Tartelet med svampe samt kylling fra Rokkedahl.	115,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	165,-
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,-
Fasansalat med sprødt kyllingeskind & lokale svampe, samt syltede stikkelsbær.	125,-
Mørbrad af dansk gris med svampe a la creme.	125,-
Frikadeller med syltede agurker.	95,-
Lun leverpostej med bacon, champignon & syltede rødbeder.	105,-
Hønsesalat af Rokkedahl rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	110,-

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

Dette menukort gælder fra den 19. august – 6. november

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,-
Æbletrifli.		90,-
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 - Kokosflødeis - Mango/passionssorbet - Solbær sorbet - 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
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,-
Sødmælk kan erstattes af havremælk

Vand

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

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.

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.
Dette menukort gælder fra den 19. august – 6. november
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