

# Frokost

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

## Lille anretning (2 ombæringer)

235,-

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

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

## Stor anretning (2 ombæringer)

335,-

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

Lammedeller med fetacreme  
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

<b>Karrysild</b> med æggesalat, rå æble, kapers & løg.	110,-
<b>Skovlyst forårssild</b> vendt i cremet dilldressing hertil radiser, forårsløg & friterede kapers	120,-
<b>Skovlyst ingefær/limesild</b> med wasabi mayo & stegte løg.	115,-
<b>Lun stegt sild</b> i I.P.A. rabarberkompot & friterede kapers.	120,-
<b>Snapsemad</b> med christiansøpigens kryddersild, æg, kartofler, urtemayo & stegte løg.	115,-
<b>Silde tallerken</b> med 3 slags sild.	175,-
<b>Sæsonens fladfisk</b> med mayo, håndpillede rejer & citron.	158,-
<b>Sæsonens fladfisk</b> med remoulade, håndpillede rejer & citron.	158,-
<b>Sæsonens fladfisk</b> med remoulade & citron.	138,-
<b>Øko. æg</b> og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	110,-
<b>Stjerneskud a la Skovlyst</b> sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, skaldyrssalat & friterede kapers.	185,-
<b>Håndpillede rejer</b> på lyst brød, med mayo, citron & urter.	140,-
<b>Fiskefrikadeller</b> rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	115,-

## Grønt

<b>Svampesalat</b> samlet med mayo, røget paprika & gulerod, samt sprøde østershatte.	115,-
<b>Kartoffel</b> med mayo, bacon & løg.	115,-
<b>Salt bagt selleri</b> med æggesalat, bagte tomater & æble.	115,-
<b>Stegt blomkål</b> med syltede tomater, parmesan & gremolata.	115,-

## Kød

<b>Tatar af kalveyderlår</b> rørt med sennep & løg, hertil wasabi mayo, syltede løg & chips.	140,-
<b>Tartelet</b> med gulerødder & forårsløg samt kylling fra Rokkedahl.	115,-
<b>Pariserbøf</b> ( <i>steges medium</i> ) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	185,-
<b>Hakkebøf</b> ( <i>steges medium</i> ) med spejlæg, bløde løg & syltede agurker.	160,-
<b>Roastbeef af oksefilet</b> med remoulade, peberrod, syltede agurker & stegte løg.	115,-
<b>Roastbeef af oksefilet</b> med bløde løg, spejlæg & syltede agurker.	115,-
<b>Frikadeller</b> med syltede agurker.	95,-
<b>Lammedeller</b> med fetacreme & syltede tomater.	115,-
<b>Hønsesalat</b> af Rokkedahl rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	110,-
<b>Paneret flæsk</b> med tykke skiver flæsk af Duroc gris, paneret og serveret med rabarberkompot.	115,-

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

Dette menukort gælder fra den 27. februar – 30. april

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

<b>Gammel ost</b> med fedt, sky & rødløg.		115,-
<b>Udvalg af oste</b> med brændenældeknækbrød & syltede svesker.	2 slags 95,- 4 slags 165,-	
<b>Æble/solbærtrifli</b> med hasselnøddekna.		90,-
<b>Romkugle</b> tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.		40,-
<b>Kaffetrøffel</b> mørk chokolade trøffel, tilsmagt med kaffe & hasselnødder		45,-
<b>Kokoskugle</b> med passionsfrugt & karamel, dyppet i hvid chokolade.		40,-
<b>Bryggeri Skovlyst is</b> , Vaniljeis - lys maltis - Mango/passionsssorbet - Solbær sorbet - månedens is (spørg personalet).	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-	
<b>Fyldte chokolader fra Cilles chokolade</b> med salt karamel eller passionsfrugt.		30,- pr stk.

## Akvavit

Hyldeblomst/havtorn.	Rød Ålborg
Havtorn, dild & agurk	O.P. Anderson
Rabarber & stjerneanis	Dild akvavit
	Brøndum
	Linie.
3 cl 55,- 1 flaske 50 cl 495,-	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	70,-/295,-
-----------------------	------------

## Læskedrik med brus

Hyldeblomst, Rød (hindbær), Cola, Cola zero eller Lemon.
Lille 0,3 L 40,- Stor 0,5 L 60,- Kande 1,4 L 155,-

## 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,-
<i>Sødmælk kan erstattes af havremælk</i>	

## Vand

Postevand pr. flaske (1L)	25,-
Danskvand 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.	55,-

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

Dette menukort gælder fra den 27. februar - 30. april

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