

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.

Kartoffel med mayo, løg & bacon
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.	115,-
Skovlyst sommersild marineret med citron & hyldeblomst, hertil jordbærperler, rygeost & tallerkensmækker.	125,-
Lun stegt sild i I.P.A. rabarberkompot & friterede kapers.	120,-
Snapsemad med christiansøpigens kryddersild, æg, kartofler & urtemayo	125,-
Silde tallerken med 3 slags sild.	175,-
Sæsonens fladfisk med mayo, håndpillede rejer & citron.	168,-
Sæsonens fladfisk med remoulade, håndpillede rejer & citron.	168,-
Sæsonens fladfisk med remoulade & citron.	138,-
Øko. æg og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	125,-
Stjerneskud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, skaldyrssalat, agurk & friterede kapers.	188,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	155,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	115,-
Røget makrel rørt med rygeost hertil radiser & agurk.	125,-

Grønt

Kartoffel med sennepsmayo, bacon & løg.	115,-
Rösti af kartoffel & squash hertil rygeost, syltede rødløg & chips.	125,-
Majshumus med grillede majs, tomat & sprød urteflage.	115,-

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

Dette menukort gælder fra den 26. juni – 27. august

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

Kød

Tatar af kalveyderlår rørt med sennep & løg, hertil syltet æggeblomme, tomat & chips.	140,-
Tartelet med ærter samt kylling fra Rokkedahl.	125,-
Pariserbøf (<i>steges medium</i>) på ristet brød med peberrod, pickles, kapers, rødbeder, løg & æggeblomme.	185,-
Hakkebøf (<i>steges medium</i>) med spejlæg, bløde løg & syltede agurker.	160,-
Roastbeef af oksefilet med remoulade, peberrod, syltede agurker & stegte løg.	115,-
Roastbeef af oksefilet med bløde løg, spejlæg & syltede agurker.	115,-
Frikadeller med syltede agurker.	95,-
Hønsesalat af Rokkedahl rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	110,-
Æggekage med ristet chorizo & tomat samt salat af ærteskud.	115,-
Rillette af duroc gris med flæskesvær, ribs & sennepsmayo.	125,-

Ost & sødt til frokost

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	115,-
Udvalg af oste med brændenældeknækbrød & sylt.	2 slags 95,- 4 slags 165,-
Jordbær/rabarber trifli med mandelknas.	90,-
Romkugle tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.	40,-
Mørk chokolade trøffel med saltkaramel & peanuts krokant	40,-
Kokoskugle med passionsfrugt & karamel, dyppet i hvid chokolade.	40,-
Bryggeri Skovlyst is	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-
Vaniljeis - jordbærflødeis - hindbærsorbet - lakridsflødeis - månedens is (spørg personalet).	
Fyldte chokolader fra Cilles chokolader	
med saltkaramel eller passionsfrugt.	28,- pr stk. / 2 stk.50,-

Snaps

Æble/timian - Rabarber/ingefær	3 cl 58,- 1 flaske 50 cl 495,-
Rød Ålborg - O.P. Anderson - Dild akvavit - Brøndum, Linie.	3 cl 58,- 1 flaske 70 cl 565,-

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

Dette menukort gælder fra den 26. juni - 27. august

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