

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.

Rillette af vildsvin tilsmagt æble &
rosmarin hertil hyben.

Der kan ikke ændres i anretningerne

Begge anretninger skal bestilles til min. 2 personer.

Fisk

Karrysild med æggesalat, rå æble, kapers & løg.	115,-
Skovlyst efterårssild marineret med æble, hertil løg, syltede æbler & æblepuré	125,-
Lun stegt sild i I.P.A. blommekompot & jordskokchips.	120,-
Christiansøpigens kryddersild , hertil æggeblomme, kapers & løg.	125,-
Silde tallerken med 3 slags sild.	175,-
Sæsonens fladfisk paneret & pandestegt med mayo, håndpillede rejer & citron.	168,-
Sæsonens fladfisk paneret & pandestegt med remoulade, håndpillede rejer & citron.	168,-
Sæsonens fladfisk paneret & pandestegt med remoulade & citron.	138,-
Øko. æg & håndpillede rejer med urtemayo & karse.	125,-
Stjernes kud 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,-
Skaldyrssalat med æg, stenbiderrogn & urter.	155,-

Grønt

Kartoffel med mayo, bacon & løg.	115,-
Svampesalat af lokale svampe rørt med svampemayo & gulerod, hertil sprød urteflage.	125,-
Bagt selleri med hybenpuré, hasselnødder & solsikke-skud.	115,-

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

Dette menukort gælder fra den 28. august – 5. 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

Kød

Tatar af kalveyderlår rørt med sennep & løg, hertil svampemayo, røget oksemarv, jordskokchips & syltede grønne jordbær.	140,-
Tartelet med jordskokker 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,-
Kylingeleverpaté med syltede brombær, jordskokchips & solsikke-skud.	115,-
Rillette af vildsvin tilsmagt æble rosmarin hertil hybenpuré & flæskesvær.	125,-

Ost & sødt til frokost

Gammel ost med fedt, sky & rødløg.	115,-
Friteret camembert med blommekompot.	115,-
Udvalg af oste med brændenældeknækbrød & Skovlyst honning.	2 slags 95,- 4 slags 165,-
Æbletrifli med mandelknas.	90,-
Romkugle tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.	40,-
Mazarin med hvid chokoladecreme	85,-
Bryggeri Skovlyst is	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-
Vaniljeis – Mørk chokoladeis – Havtornsorbet – Popcorn is med saltkaramel – 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 28. august – 5. 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