

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst efterårsild med løg & kapers
Karrysild med æg, kapers & løg
Sæsonens fladfish, paneret & pandestegt med remoulade & citron
Malt gravad laks med rævesauce

Roastbeef af oksefilet med remoulade, stegte løg og peberrod
Lun leverpostej med bacon & syltede rødbeder.
Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri & æbler, hertil bacon.
Lune frikadeller med syltede agurker.

Æbletrifli med mandelknas eller 3 oste med Skovlyst honning
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.
395,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5- kr.

Frokostbord II

Skaldyrssalat med friterede kapers
Tørret okseinderlår svampemayo & syltede brombær
Kold røget laks med urtemayo & salat af spæde grønkålsblade

Hopballemølle kyllingebryst med bagt græskar
Braiserede svinekæber med pastinak/kartoffelmos
Svampebygotto med granolie & jordskokchips
Sæsonens fisk, bagt og serveret med persillepesto

Æbletrifli med mandelknas eller 3 oste med Skovlyst honning.
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst & mørkt brød.
410,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 205,-

Frokostbordene serveres i tre ombæringar på bordet og er anrettet i skåle og på fade.

Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

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