

Frokost

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

Lille anretning (2 ombæringer)

245,-

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

Medister med syltede rødbeder & sennep.
Hønsesalat med karry, bagt selleri & æbler.

Stor anretning (2 ombæringer)

365,-

Julesild med løg og syltede kirsebær
Sæsonens fladfisk med remoulade & citron
Skovlyst julelaks med rævesauce.

Ribbensteg med sennep og rødkål.
Medister med syltede rødbeder.
Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker.

Der kan ikke ændres i anretningerne

Begge anretninger skal bestilles til min. 2 personer.

Fisk

Karrysild med æggesalat, rå æble, kapers & løg.	115,-
Skovlyst Julesild syltede kirsebær, cremefraiche 48%, løg & friterede kapers.	125,-
Lun stegt sild i Julebryg med broken gel af mandarin, samt løg & kapers.	125,-
Christiansøpigens kryddersild med rå æggeblomme, løg & kapers.	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 og håndpillede rejer med urtemayo & karse.	125,-
Stjerneskud a la Skovlyst sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt hertil koldrøget laks, fennikel, skaldyrssalat & friterede kapers.	189,-
Håndpillede rejer på lyst brød, med mayo, citron & urter.	155,-
Fiskefrikadeller rørt med citron, dild & koldrøget laks hertil remoulade & citron.	115,-
Skovlyst julelaks på lyst brød, med rævesauce & fennikel.	125,-

Grønt

"Brunet" kartoffelmad med karamel, hasselnødder & syrlig rødkålssalat.	115,-
Quinoa deller med romesco sauce, samt grønkål & syltede rødløg.	115,-
Græskarhumus med stegte svampe, salte kerner & syltede tyttebær.	115,-

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

Dette menukort gælder fra den 6. november – 30. december

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 I.P.A. mayo, vesterhavssost & chips.	140,-
Tartelet med svampe 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,-
Ristet medister af dansk Duroc gris med syltede rødbeder & sennep.	125,-
Ribbensteg af dansk Duroc gris med Skovlyst rødkål & sennep.	135,-
Paneret flæsk af dansk Duroc gris hertil æblekompot tilberedt med juleøl.	125,-
Lun leverpostej med bacon, svampe & syltede rødbeder.	110,-
Hønsesalat af Rokkedahl rørt med karry, bagt selleri & æbler hertil bacon.	110,-
Terrin af confiteret and rørt med æbler & svesker hertil chips & skysauce.	140,-
Sylte af dansk Duroc gris med flæskesvær, sennep & rødbeder.	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,-
Lune julevafler med marmelade & sukker.	65,-
Risalamande med lun kirsebærsauce.	90,-
Bryggeri Skovlyst is	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-
Vaniljeis - Mørk chokoladeis - Mandarinsorbet - Kirsebær is - Månedens is (spørg personalet).	
Fyldte chokolader fra Cilles chokolader	
med saltkaramel eller passionsfrugt.	28,- pr stk. / 2 stk. 50,-
Chokoladebar fra Cilles chokolader	36,-
med kirsebær og vanilje.	

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 6. november- 30. december

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