

Julebordet serveres til min 4 personer. Frokostbord II serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Julebord

(kan bestilles til både frokost, aften & som take away)

Skovlyst julesild med løg & friterede kapers.

Karrysild med æg, kapers & løg.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade & citron.

Skovlyst julelaks med rævesauce og syltet fennikel.

Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker, hertil pisket Skovlyst honning.

Smør ristet medister med syltede rødbeder.

Ribbensteg af dansk gris med rødkål & sennep.

Malt glaseret skinke med stuvet grønkål

Risalamande med kirsebørsauce.

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.

455,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5- kr.

Frokostbord II

Skaldyrssalat med friterede kapers

Svampecreme med ristet maskbrød

Kold røget laks med urtemayo & urtesalat

Brombær glaseret dyrekølle med sprød grønkål

Oksebryst med jordskok/kartoffelmos

Svampebygotto med jordskokchips

Sæsonens fisk, bagt og serveret med sauce verde

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.

425,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 205,-

Frokostbordene serveres i tre ombæringer 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 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