

MENU

S M Ø R R E B R Ø D

Skovmøllens sildeanretning

Gammeldags modnede hvide og røde sild, sæsonens hjemmelavede stegte sild, behørigt tilbehør, smør, hjemmelavet fedt (delevenlig)

195 DKK

Koldrøget laks

Rygeostcreme, agurk, blegselleri, dild

140 DKK

Dagens smørstegte fladfisk

Remoulade, tyttebær, brændt citron

138 DKK

**Dagens smørstegte fladfisk
m. håndpillede rejer**

Citrusmayo, citronconfit, brændt citron
169 DKK

"Brændende kærlighed" (V)

Løgkompot, kartoffelchips, rødbeder
115 DKK

Skovmøllens hønsesalat

Nænsom kogt hønsekød, cremet mayo, urter,
peberbacon fra Nr. Søby, "salat" af æble og
selleri - *130 DKK*

Roastbeef

Agurkerelish, frisk peberrod, sennepsmayo,
friterede løg - *140 DKK*

Klassisk tatar

Håndhakket dansk okse, løg kapers, peberrod,
æggeblomme, friterede løg - *140 DKK*

F R O K O S T R E T T E R

Skovmøllens æggekage

anno 1946, som vi kan lide den
175 DKK

En hyldest til Giber Å

Stegt forel i urtepanko, lakserilette,
krebsehaler, ørredrogn, urtesalat, citron,
smørstegt surdejsbrød fra eget bageri
225 DKK

Rejemad

Håndpillede rejer, citron, ørredrogn, smilende
æg, smørstegt surdejsbrød fra eget bageri
199 DKK

Skovmøllens Tarteletter (V)

Kylling, cremet sauce eller Svampe, cremet
sauce, sæsonens grønt
189 DKK / 170 DKK

Børnetallerken (børn 3-12 år)

Frikadeller eller stegt fladfisk - hjemmerørt
remoulade - gulerødder - æbler - brød
fra eget bageri
75 DKK

F R O K O S T B O R D

Frokostbordet består af vores mest populære
klassiske retter. Med udgangspunkt i
smørrebrødskortet serveres 5 delevenlige
retter som udvælges af køkkenet

2 slags fisk

Skovmøllens hjemmelavede Hønsesalat
Lun ret - sæsonens klassiske ret med tilbehør
Dansk ost med tilbehør

Rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri
(bestilles af min. 2 kuverter og af hele bordet)

285 DKK pr. Kuvert

K A G E

Kagebord

1 bolle m. smør - ost - hjemmelavet
marmelade - lagkage - sæsonens udvalgte
dessertkage
175 DKK

Skovmøllens hjemmebakte lune boller, 2 stk

Smør - ost - hjemmelavet marmelade
75 DKK

Skovmøllens lagkage

Bærkompot - hjemmelavet vaniljecreme -
orangelikør - flødeskum - chokoladeglasur
85 DKK

Skovmøllens chokoladekage

Syltede bær - hvid chokolade - vaniljeis
115 DKK

Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æblekompot - sprød sukkerraspe
- flødeskum
85 DKK

Pocheret pære

Creme anglaise - citronsorbet - syltede bær -
sprød tuille
110 DKK

Sødt fra eget bageri

45 DKK

Øko ost fra Thise Mejeri

Fyrtårnsost m. bærekompot - Hvid kornblomst
m. syltede nødder - Blå grubeost m. æble-
chilikompot - Røget Vesterhavsost m. syltede
abrikoser. Serveres m. knækbrød
fra eget bageri
45 DKK pr. styk