

MENU

S M Ø R R E B R Ø D

DER ANBEFALES 2 STK. HVIS MAN
ER ALMINDELIGT SULTEN

Skovmøllens sildeanretning

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

Rimmet 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

"Sol over Aarhus" (V)

Røget sild, creme på rå æggeblomme, rødløg,
purlø, radissecrudite, revet æggeblomme
155 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*

Skoven kartoffelmad (V)

Nye danske kartofler, rygeostecreme,
friterede løg, purløg, karsemayo
115 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

Rejer

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

Skovmøllens Tartelet (V)

Kylling, cremet sauce eller Svampe, cremet
sauce, sæsonens grønt
170 DKK (+ 1 tartelet 50 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

Gammeldags modnede sild

Smørstegt fladfisk

Skovmøllens 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 hjemmebagte 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

Rabarber trifli

Hjemmelavet rabarberkompot - makroner -
hvid chokolade - vaniljecreme - flødeskum
85 DKK

Sødt fra eget bageri

45 DKK

Arla unika oste

Serveres med hjemmelavet tilbehør og små
knækbrød fra eget bageri
55 DKK pr. styk