

# MENU

## S M Ø R R E B R Ø D

*Der anbefales 2 stk. hvis man er almindeligt sulten*

### **Skovmøllens sildeanretning - delevenlig**

Gammeldags modnede hvide og røde sild, varmrøget sild, behørigt tilbehør, smør, hjemmelavet fedt. Serveres med rugbrød fra eget bageri  
*195 DKK*

### **Sol over Aarhus**

Røget sild, creme på rå æggeblomme, rødløg, purløg, radise crudite, revet æggeblomme  
*155 DKK*

### **Rimmet laks**

Rygeost creme, agurk, blegselleri, dild  
*140 DKK*

---

## **Dagens smørstegte fladfisk**

Remoulade, tyttebær, brændt citron

*138 DKK*

## **Dagens smørstegte fladfisk med håndpillede rejer**

Citrusmayo, citronconfit, brændt citron

*169 DKK*

## **Skovmøllens Kartoffelmad (V)**

Nye danske kartofler, rygeostcreme,  
friterede løg, purløg, karsemayo

*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*

## **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 delevnlige 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 - 1 stk. lagkage - sæsonens  
udvalgte dessertkage

*175 DKK pr. kuvert - bestilles af minimum 2  
kuverter (uden drikkevarer)*

## **Skovmøllens hjemmebakte 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*

## **Kaffe & sødt fra eget bageri**

Spørg din tjener hvad vi tilbyder på dagen

*85 DKK*

## **Sødt fra eget bageri**

Spørg din tjener hvad vi tilbyder på dagen

*45 DKK*

## **Arla Unika Oste**

Serveres med hjemmelavet tilbehør og  
små knækbrød fra eget bageri. Spørg din  
tjener om dagens udvalgte oste

*Pr. stk. 55 DKK*

---

## **Kaffe (en god filter)**

Bourbon blend (Brazilian og Sumatra)  
fyldig med noter af chokolade

*Ad libitum 52 DKK*

## **The**

5 varianter, vælg din favorit

*Ad libitum 52 DKK*

## **Skovmøllens berømte varme chokolade**

med flødeskum

*75 DKK*