
Skovmøllens brunchmenu

Pr. person 250,-

Kaffe/the ad libitum 52,-

Karensminde æblemost ad libitum 50,-

Et glas bobler at starte med 69,-

1. Servering

Cremet Bygotto m. råsyltede bær og granola

Pølser og Skinke fra Troldgården m. purløgscreme

Lakserillette m. urter og tomat

2. Servering

Pocheret æg m. brunchpølse fra Nørre Søby og bagt tomat

Hjemmebagt brød

Danske oste m. syltet græskar og kokkens marmelade

3. Servering

Butterdej m. æble og kanel

Smørrebrød

Vi anbefaler 2 stykker hvis du er almindelig sulten, 3 hvis du mener det.

"Vores Taknemlighed Til De Få Skridt Til Havet,,

Christiansøpigens Kryddersild

Rødløg – Creme fraiche – Purløg 110,-

Skovmøllens Sennepssild

Rødløg, marmoreret æg, porre og purløg 110,-

Smørstegt Rødspætte

Køkkenchefens remoulade – Tyttebær – Grillet citron 135,-

" Inspirationen Af Skoven Vi Gunstigt Omsluttet Af,,

Krondyrkølle & Kantarel

Røget krondyrkølle, ramsløgsemulsion, kantarel creme, tyttebær og malt 135,-

Bagte Skovdue & Morkler

Konfiteret bryst af skovdue som terrin, stegt morkel, syrlig gelé på granskud, vagtelæg og hyldebær 135,-

Klassiske retter

Æggekage anno 1946

Flæsk – Rødbede– Sennep 175,-

En Hyldest til Giber Å

Sprødstegt forel i urtepanade, rillette af varmrøget laks, rørt ørredrogn, marinerede krebshealer, emulsion af brøndkarse og syltet dunhammer, serveres på smørstegt brød 195,-

Nye Asparges & Rapskim

Stegte hvide asparges, marmorerede æg, crudites af grøn asparges, emulsion på koldpresset rapskimsolie, bælgærter, grønne salater og smørstegt brød 165,-

Æggekage anno 1946

Flæsk – Rødbede– Sennep 175,-

Skovmøllens Rejemad

Friske stenbiderrogn, citronmayonnaise, marmorerede æg, grønne salater og smørstegt brød 195,-

Møllerens Tartelet

Kylling – Grønne asparges og porre 185,-

” En Tanke Til Regionens Små Landbrug,,

Skovmøllens Kartoffelmad

Kartofler, creme af rygeost, løg i teksturer og bælgærter 110,-

Skovmøllens Hønsesalat

Peberbacon fra Nr. Søby – Estragon – Æble 120,-

Rørt Tatar Af Dansk Okse

Ramsløg, kapers, løg, akvavit og Æggeblomme 135,-

Frokostbord

**Med udgangspunkt i smørrebrødkortet serveres 5
deleretter (min. 2 personer)**

245,- per gæst

Frokostbord

Med udgangspunkt i smørrebrødkortet serveres 5 deleretter
(min. 2 personer)

245,- per gæst

Passer rigtig godt til større selskaber eller grupper