

Smørrebrød

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

"Vores Taknemlighed Til De Få Skridt Til Havet,,

Møllens sildetallerken

Gammeldags modnede røde og hvide sild med behørigt tilbehør
155,-

Smørstegt Rødspætte

Møllens remoulade, tyttebær, grillet citron
135,-

Kartoffelmad (vegetar)

Kartoffelmad med rygeostecreme, løvstikke mayo, rå løg, syltede løg, friterede løg og ærteskud
110,-

Varmrøget makrel med tomat i variation

Makrelfilet, concasse, mayo, bagte tomater
120,-

Koldrøget laks

Peberrodscreme, dild agurk, fennikel
135,-

Skovmøllens Hønsesalat

Peberbacon fra Nr. Søby, estragon, æble
120,-

Rørt Tatar Af Dansk Okse

Rørt tatar med ramsløgsmayo, friteret selleri, rå æggeblomme og karse
135,-

Børnemenü

Vi har ikke en specifik børnemenü på Skovmøllens restauranter, da vi har den grundlæggende tilgang, at børn skal smage på maden og kan spise det samme som voksne. Dog tilbyder vi en reduceret pris på vores retter og ved selskaber til børn mellem 2-12 år.

Klassiske retter

Æggekage anno 1946

Flæsk, rødbede og sennep
175,-

Hvide asparges

(Kan laves vegetarisk)
Blanquet, pocheret æg, rejer, urtesalat, (lun ret)
195,-

Rejemad

Stenbiderrogn, citronmayonnaise, marmorerede æg, grønne salater og smørstegt brød
195,-

Tarteletter med høns i asparges

185,-

En Hyldest til Giber Å

Sprødstegt forel i urtepanade, rilette af varmrøget laks, ørredrogn, marinerede krebshealer, uret emulsion og serveres på smørstegt brød
205,-

Frokostbord

Med udgangspunkt i smørrebrødskortet serveres 5 deleretter, som udvælges af kokken.

2 slags brød fra Møllens Køkken

(min. 2 personer)

265,- per gæst