
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,-

Smørstegt Rødspætte

Køkkenchefens remoulade – Tyttebær – Grillet citron 135,-

” 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,-

"Roastbeef" af marmoreret filet

Egen remoulade, agurkesalat, sprøde løg og frisk peberrod 120,-

Rørt Tatar Af Dansk Okse

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

Klassiske retter

En Hyldest til Giber Å

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

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,-

Frokostbord

Med udgangspunkt i smørrebrødskortet serveres 5 deleretter, som udvælges af køkkenchefen. Her får I muligheden for selv

at bygge jeres smørrebrød, lige som I ønsker det

(min. 2 personer)

245,- per gæst

Passer rigtig godt til større selskaber eller grupper

Vegetar og allergener, spørg for muligheder

Kagebord

Friskbagte boller med smør, ost og marmelade

kokkens to udvalgte kager (fra kl 14.00)

175,- per person

(bestilles til hele bordet - god til større selskaber)

Kaffe og The ad libitum 52 ,-

2 stk. Skovmøllens boller

m. marmelade, ost og smør (fra kl 14.00)

75,-

3 danske oste

Velvalgt kompot samt syltede nødder og rosiner, serveres med

smørstegt brød. 115,-

Skovmøllens lagkage

Kagecreme – frugtkompot – fløde

85,-

Danske Jordbær & Vanilje

I sprødt bagværk, ganache af belgisk chokolade og iscreme.

95,-

Rabarber Trifli

med vanille, makroner og letpisket fløde.

75,-

Skovmøllens chokoladekage

Med vanilleiscreme, råsyltet rabarber og hvid chokolade

95,-