

AFTENKORT

18:00 - 21:00

FORRET

Rørt tatar

Karse mayonnaise, kartoffel chips,
radise crudete, sennepssalat, radisespire
125,-

Confiteret porre

Sesam mayonnaise - sprøde Ingrid ærter
- syltede glaskål - mizuna
(Vegetar)
110,-

Rimmet lyssej

Kærnemælks sauce - dild syltede æbler -
ørredrogn
125,-

Jordbær/Rabarber suppe

Friske jordbær - hvidchokolade/jordbær
is - krystalliseret hvid chokolade.
105,-

Rabarbertrifli

Rabarber kompot, musli/makronmix,
flødeskum, krystalliseret hvid chokolade
75 kr,-

Skovmøllens chokoladekage

Chokolade brownie - Syltet rabarber -
hvid chokolade - rabarber/hyldeblomst
broken gel.
95,-

3 danske oste

Kokkens sylterier serveres
med smørstegt brød
115,-

DESSERT

HOVEDRET

Stegt torsk

Syltede rødbeder chunks, mix af rød
sennepssalat og dild vendt med dildolie,
Beurre Blanc med sennep, baconknas,
kartoffelrøsti med Vesterhavsost
245,-

Gnocchi

Spinat - bagte tomater - Gammel knas
creme - salvie smør
(Vegetar)
195,-

Ovnstegt oksehøjreb

Brændt spidskål vendt med kantareller
og østershatte - brunet løg pure -
pebersauce og kartoffelrøsti med
Vesterhavsost
245,-

Børnetallerken

Frikadeller el. rødspætte
Rugbrød el. dagens kartofler
og grøntsager
75,-
Børn 3-12 år

Ved allergier tag fat i din tjener