

# SKOVMØLLEN Ø

Velkommen til Dinnerdays

## MENU

### Forret

Røget laks m. peberrod - saltmandler - små salater - hjemmebagt brød - pisket smør

### Hovedret

Ballotine af unghane m. "let" soufflé - grøntfrikassé - røsti - sprødt skind

### Dessert

Lun æblegratin m. vaniljeis - creme anglaise - rom

#### VINMENU den gode

##### Velkomstbøbler og snacks

Mousserende cava - hjemmelavede snacks  
95,-

##### Hvidvin

Pinot Blanc Trocken 2022  
Weingut Büsser-Paukner, Tyskland

*En let tør Pinot Blanc fra Rheinhessen.  
Medium fyldig hvidvin med noter af tropiske frugter*

##### Rødvin

Toscana Rosso IGT 2022  
San Luciano, Italien

*Toscansk blend af Sangiovese og Ciliegiolo.  
Let drikkelig, frugtig rødvin med fylde og varme.  
Hverken for tør eller tanninrig*

##### Portvin

Portvin Tawny, Ramos-Pinto

Vinmenu  
245,-

Velkomstbøbler, snacks & vinmenu  
325,-

#### VINMENU med lidt ekstra godt

##### Velkomstbøbler og snacks

Champagne - hjemmelavede snacks  
150,-

##### Hvidvin

Sancerre Blanc 2022  
Domaine Paul Balland, Frankrig  
*Sancerre, 100% Sauvignon Blanc fra Loire.  
Aromatisk profil med både friskhed, en smule fylde  
og intensitet.*

##### Rødvin

Spätburgunder Geniser wein  
Trocken 2020 - Weingut Vogel, Tyskland

*Pinot Noir fra den udslukte vulkan Kaiserstuhl fra  
Tysklands varmeste region Baden.  
Let og krydret vin med en krudtet duft.*

##### Portvin

Portvin Tawny, Ramos-Pinto

Vinmenu  
295,-

Champagne, snacks & vinmenu  
395,-

Ved allergier venligst spørg  
Vi tilbyder flere forskellige drikkevarer.  
Venligst spørg din tjener.