

# SKOV MØLLEN Ø

## Frokost

11:30 - 16:00

*Vi anbefaler 2 stk, hvis du er almindelig sulten og  
3 stk, hvis du virkelig mener det.*

### Møllens sildetallerken

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

### Smørstegt Rødspætte

Møllens remoulade, tyttebær, grillet citron  
135,-

### Jordkokker i variation

Bagte, syltede og friterede, Trøffelmayonnaise  
110,-

### Makrel i tomat

Makrelfilet, tomatchutney, mayo, bagte  
tomater  
120,-

### Dyrlægens natmad

Leverpostej, saltkød, møllens sky, brændt  
løgmayo, friteret løg  
125,-

### Skovmøllens Hønsesalat

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

### Rørt Tatar Af Dansk Okse

Estragon, kapers, tomat, løg, og  
æggeblomme  
135,-

### Æggekage anno 1946

Flæsk, rødbede og sennep  
175,-

### Møllens Svampemad

Skovens svampe, hvidvin, fløde,  
timian og urter på smørstegt brød  
155,-

### Rejemad

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

### Tarteleter med hønsfrikassé

Konfiteret kylling og sæsonens grøntsager  
185,-

### Tarteleter med vinterkassé (vegetarisk)

Lavet på en variation af sæsonens grøntsager  
165,-

### Frokostbord

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

(min. 2 personer)  
265,- per. gæst

SMØRREBRØD

FROKOSTRETTER

# SKOV MØLLEN Ø

*Kage og Dessert*

11:30 - 17:00

---

## **Kagebord**

Kokkens tre udvalgte kager  
(min. 2 personer)  
175,- per person

---

## **Gammeldags æblekage**

med fløde og knas  
75,-

## **Skovmøllens chokoladekage**

Med råsyltet skovbær og hvid chokolade  
95,-

## **Tricolore**

Trefarvet is som parfait - cremé chantailly - tuille  
- lun chokolade - jordbærstøv  
105,-

## **3 danske oste**

Kokkens sylterier serveres  
med smørstegt brød  
115,-

# SKOV MØLLEN Ø

*Aftenkort*

18:00 - 21:00

FORRET

## Tartelet med høsefrikassé

Konfiteret kylling og sæsonens grøntsager  
110,-

## Tartelet med vinterkassé (vegetarisk)

Lavet på en variation af sæsonens grøntsager  
95,-

## Varmrøget lange

Rød sennepssalat, syltet pastinak, pastinak  
chips, syrnede fløde med peberrod skilt med  
dildolie  
125,-

## Stegt torsk

Syltede rødbeder chunks, mix af rød sennepssalat  
og dild vendt med dildolie, Beurre Blanc med  
sennep, baconknas, kartoffelmos a part  
245,-

## Jordskokker i variation

Bagte, syltede og friterede – trøffelmayonnaise og  
grønt  
195,-

## Røget ballotine af unghane fra Allégaarden

gulerodspuré, marineret grønkål, glaserede  
gulerodschunks, crudite af lilla gulerod, fyldt  
hønsesc. a part, kartoffelmos a part  
230,-

HOVEDRET

## Tricolore

Trefarvet is som parfait - crème chantilly -  
tuille - lun chokolade - jordbærstøv  
105,-

## Gammeldags æblekage

75 kr,-

## Skovmøllens chokoladekage

Med råsyltet skovbær og hvid chokolade  
95,-

DESSERT

## 3 danske oste

Kokkens sylterier serveres  
med smørstegt brød  
115,-

OST