

FROKOST

11:30 - 16:00

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stk smørrebrød, 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,-

Kartoffelmad (vegetar)

Kartoffelmad, løvstikkemayo, radiser, rygeostecreme, syltet nye løg, friteret løg, purløg
110,-

Varmrøget makrel med tomat i variation

Makrelfilet, tomat concasse, broken gel på tomat og mayo
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 karse mayonnaise, friteret selleri, rå æggeblomme og karse
135,-

FROKOSTRETTER

Rejemad

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

Frokostbord

Med udgangspunkt i smørrebrødskortet serveres 5 deleretter, som udvælges af køkkenet.
(min. 2 personer)
265,- per. gæst

Ved allergier tag fat i din tjener

KAGE OG DESSERT

11:30 - 17:00

Kagebord

Kokkens to udvalgte kager og lune boller
(min. 2 personer)
175,- per person

2 stk. Skovmøllens boller (fra kl 14.00)

m. marmelade, ost og smør
75,-

Rabarbertrifli

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

Skovmøllens lagkage

Kagecreme, frugtkompot og fløde
85,-

Skovmøllens chokoladekage

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

Jordbær/Rabarber suppe

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

3 danske oste

Kokkens sylterier serveres
med smørstegt brød
115,-

Skovmøllens berømte

Varme chokolade
med flødeskum
65,-