

FROKOST

11.30 - 16.00

FROKOSTBORD

Frokostbordet består af vores mest populære klassiske retter. Med udgangspunkt i smørrebrødskortet serveres 5 delevenlige retter som udvælges af køkkenet

2 slags fisk
Hønsesalat
Lun ret - sæsonens klassiske ret med tilbehør
Dansk ost med tilbehør
Rugbrød og surdejsbrød fra eget bageri
Pr. person, min. 2 personer 285

FROKOSTRETTER

EN HYLDEST TIL GIBER Å 225

Stegt forel i urtepanko, lakserilette, krebshaler, ørredrogn, urtesalat, citron, smørstegt surdejsbrød fra eget bageri

REJEMAD 199

Håndpillede rejer, citron, ørredrogn, smilende æg, smørstegt surdejsbrød fra eget bageri

SKOVMØLLENS TARTELETTER 189

Kylling, cremet sauce
eller

Svampe, cremet sauce, sæsones grønt (V) 170

BØRNETALLERKEN (børn 3-12 år) 75

Frikadeller eller stegt fladfisk, hjemmerørt remoulade, gulerødder, æbler, brød fra eget bageri

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stk. smørrebrød,
hvis du er almindelig sulten

SKOVMØLLENS SILDEANRETNING 195

Gammeldags modnede hvide og røde sild, sæsonens hjemmelavede stegte sild, behørigt tilbehør, smør, hjemmelavet fedt
Delevenlig

MAKREL MED TOMAT I VARIATION 135

Pebermayo, marinerede løg, skorzonerod

KOLDRØGET LAKS 140

Rygeostcreme, agurk, blegselleri, dild

DAGENS SMØRSTEGTE FLADFISK 138

Remoulade, tyttebær, brændt citron

DAGENS SMØRSTEGTE FLADFISK MED HÅNDPILLEDE REJER 169

Citrusmayo, citronconfit, brændt citron

“BRÆNDENDE KÆRLIGHED” (V) 115

Løgkompot, kartoffelchips, rødbeder

SKOVMØLLENS HØNSESALAT 130

Nænsom kogt hønsekød, cremet mayo, urter, peberbacon fra Nr. Søby, “salat” af æble og selleri

ROASTBEEF 140

Agurkerelish, frisk peberrod, sennepsmayo, friterede løg

KLASSISK TARTAR 140

Håndhakket dansk okse, løg kapers, peberrod, æggeblomme, friterede løg



KAGE, DESSERT OG VARME DRIKKE

11.30 - 17.00

KAGE

KAGEBORD	175
1 bolle med smør, ost, hjemmelavet marmelade, lagkage, sæsonens udvalgte dessertkage	
SKOVMØLLENS HJEMMEBAGTE LUNE BOLLER, 2 STK.	75
Smør, ost, hjemmelavet marmelade	
SKOVMØLLENS LAGKAGE	85
Bærkompot, hjemmelavet vaniljecreme, orangelikør, flødeskum, chokoladeglasur	
SKOVMØLLENS CHOKOLADEKAGE	115
Syltede bær, hvid chokolade, vaniljeis	
GAMMELDAGS ÆBLEKAGE	85
Hjemmelavet æblekompot, sprød sukkerrasp, flødeskum	
POCHERET PÆRE	110
Creme anglaise, citronsorbet, syltede bær, sprød tuille	
SØDT FRA EGET BAGERI	45

OST

ØKO OSTE FRA THISE MEJERI	45
Pr. stk.	
Fyrtårnsost med bærkompot	
Hvid kornblomst med syltede nødder	
Blå grubeost med æble-chilikompot	
Røget Vesterhavsost med syltede abrikoser	
<i>Serveres med knækbrød fra eget bageri</i>	

KAFFE

KAFFE (filter)	
Bourbon blend (Brazlilien og Sumatra), fyldig med toner af chokolade	
Ad libitum	52
To Go (+ pant, REUSABLE)	30

THE

EARL GREY, sort the	
GRANNY'S GARDEN, frugt the	
Æble, hibiscus, hybenskal, papaya, ananasstykker, mango, morgenfrueblomster	
MORGENTAU, grøn the	
Rosenblade, morgenfrueblomster, kornblomster	
WHITE YUNNAN SILVER, hvid the	
AYURVEDA, urte the	
Ingefær, anis, fennikel, lakridsrod, citrongræs, sorte peberkorn, kanelstykker, kamilleblomster, brombærblade, rosenblade	
Ad libitum	52

VARM CHOKOLADE

SKOVMØLLENS BERØMTE VARME CHOKOLADE	75
Flødeskum	



KOLDE DRIKKE

ØL

FADØL - AARHUS BRYGHUS 0,4L

Pilsner	62
Classic	65
IPA	71

FLASKE ØL - AARHUS BRYGHUS 0,6L

Klosterbryg	89
Hvede	89
Brown Ale	89

ALKOHOLFRI ØL - THISTED BRYGHUS 0,5L

Hvede 0,5%	67
Classic 0,5%	67
IPA 0,5%	67

SNAPS

SNAPS

Linje akvavit, Rød Aalborg	
2 cl.	45
Flaske	750

SAFT

ØKOLOGISK SAFT - NATURFRISK

Hyldeblomst, rabarber, solbær	45
-------------------------------	----

VAND MED / UDEN BRUS

Per person	25
------------	----

SODAVAND

PEPSI MAX	38
-----------	----

THISTED BRYGHUS

Cola, citron, hindbær, ABC sport, squash,	38
---	----

Øl & snaps - spørg din tjener for flere varianter



VIN

HVIDVIN

PINOT BLANCH TROCKEN, WEINGUT BÜSSER-PAUKNER 2022, TYSKLAND

Tør Pinot Blanc fra Rheinhessen, medium fylde med noter af tropiske frugter G1. 85 / F1. 410

VAL DE LOIRE SAUVIGNON BLANC BENOIT DARIDAN 2022, FRANKRIG

Aromatisk med både friskhed, fylde og mineralitet G1. 85 / F1. 445

RIESLING SCHIEFERMINERAL TROCKEN AYLER 2022, TYSKLAND

Tør Riesling fra Mosel med noter af citrus. Syreholdig og frisk G1. 95 / F1. 495

SANCERRE BLANC, DOMAINE PAUL BALLAND, 2022 FRANKRIG

Klassisk på 100% Sauvignon Blanc fra Loire. Aromatisk og frisk, med lidt fylde og intensitet G1. 125 / F1. 560

BOURGOGNE HAUTES - CÔTES DE NUITS DOMAINE R. DUBOIS ET FILS 2022, FRANKRIG

Klassisk hvid bourgogne på 100% Chardonnay, fyldig med noter af citroner, og en cremet syre med eftersmag af ristet smør 695

PORTVIN

PORTVIN

Ramos Pinto Tawny

G1. 75

RØDVIN

TOSCANA ROSSO IGT SAN LUCIANO 2022, ITALIEN

Toscansk blend af Sangiovese og Ciliegiolo, let drikkelig, frugtig med fylde og varme G1. 85 / F1. 410

LANGHE NEBBIOLO DOC, MASSIMO RATTALINO 2022, ITALIEN

Let rubinrød og tør vin fra Piemonte, elegant og let drikkelig 475

SPÄTBURGUNDER GENIESSER WEIN TROCKEN, WEINGUT VOGEL 2021, TYSKLAND

Pinot Noir fra den udslugte vulkan Kaiserstuhl, Tysklands varmeste region Baden. Let krydret G1. 95 / F1. 495

MORGON LES DRYADES, PETIT PEROU 2022, FRANKRIG

Gamay fra det sydligste Bourgogne, en intens version af Beaujolais, tæt og mørk frugt 525

BOURGOGNE ROUGE, VIEILLES VIGNES, DOMAINE R. DUBOIS ET FILS 2022, FRANKRIG

Klassisk Pinot Noir fra gamle stokke i Bourgogne 695

BAROLO DOCG, MASSIMO RATTALINO 2018, ITALIEN

Piemonte's mest kendte vin, Barolo på 100% Nebbiolo. Kraftfuld, afbalanceret med lang finish 795

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG POGGIO CERRINO TIEZZI 2018, ITALIEN

Kongen af toscansk vin på 100% Sangiovese, masser af nerve, tannin og fylde 995