

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SÆSON MENU

BYGOTTO & JOMFRUHUMMER

Bygotto – vesterhavssost – persille –
jomfruhummerhaler – rugbrødskrummer

KÅLVETYKSTEG & SELLERI

Kalvetyksteg – saltbagt selleri – gulerodspuré –
rosmarin kartoffel – syltede rødøg –
broccoliasparges

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

2 slags unika oste med rugflager og egen honning

CHOKOLADE & KARAMEL

Chokobar – karamel – solbærsorbet – peanutkrokant

2 RETTER 285,- 3 RETTER 365,-

4 RETTER 415,-

**RETTERNE KAN IKKE SKIFTES UD MED
ANDRE RETTER FRA KORTET**

FORRETTER

SÆSON FORRET

95,-

STENBIDERROGN & MALT PANDEKAGE

Stenbiderrogn – luftig cremefraiche – citronperler –
maltpandekage – frisee salat

110,-

TATAR & KARTOFLER

Rørt kalvetatar – sennepskorn – sure agurker –
chips – karse - pebermayo

115,-

HOVEDRETTER

SÆSON HOVEDRET

205,-

DAGENS FISK & TATARSAUCE

Panko stegt fisk – sprøde kartofler –
tatarsauce – blommetomater – fennikel - urter

220,-

KIKÆRTEKREBINET OG TOMAT (vegetar)

Kikærtekrebinet – pesto – blommetomater –

Broccoliasparges - squash

195,-

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-

ENTRECÔTE CA. 200G 275,-

Serveres med Skovlyst rösti, stegte
markchampignon, løgskaller og timian hertil
pebersauce

*Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.*

DESSERTER

SÆSON DESSERT

95,-

VANILJE & HINDBÆR

Vanilje pannacotta – chokobrud – hindbær –
lakrids is

105,-

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste med rugflager og egen honning

2 slags 70,- 4 slags 135,-

BRYGGERI SKOVLYST IS

Jordbærsorbet, lakridsis, Vaniljeis,

Mørk chokoladeis eller Bananis

1 kugle 35,- 2 kugler 65,-

3 kugler 90,- 4 kugler 105,-

TIL KÅFFEN

3 STK. SØDT

55,-

ROMKUGLE MED MØRK ROM

25,-

FLØDEBOLLE MED HAVTORNSKUM

25,-

*Hvis I er 8 personer eller flere anbefaler vi i
bestiller ens hovedretter.*

*Ønskes der øl-, vin- eller alkoholfri menu til
maden, så spørg tjeneren.*

3 retter ølmenu kr. 130,-/ alkoholfri menu 100,-/
vinmenu 165,-

4 retter ølmenu kr. 160,-/ alkoholfri menu 130,-/
vinmenu 210,-

Dette menukort gælder fra den 6. maj – 17. juni

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.