

# AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

## SNACK, DRINK OG BOBLER

Maltstænger m. mayo	15,-
Saltmandler	15,-
Flæskesvær m. æble/BBQ dip	15,-
Cava, brut eller semi-seco	60,-
Hvidvin og hyldeblomst m. blidbrus	50,-
"Shandy" hvedeøl m. hyldeblomst	49,-
Aperol spritz	75,-

## SÆSONMENU

### KOLD TOMATSUPPE & BLÆKSPRUTTE

Krydret tomatsuppe – fetacreme – oliven – basilikumsolie – blæksprutte i pankò  
Rådyret – *Alpha zeta Pinot Grigio* –  
*Gentle lager 0,0%*

### KALVEBRYST & FRIKASSE

Kalvebryst – urtecrust – frikasé – stegte kartofler – syltede rødløg  
Raven – *Almeda, Cabernet Sauvignon* –  
*Gentle lager 0,0%*

### DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

2 slags unika oste - rugflager - skovlyst honning  
Stout – portvin lbv – brombærsaft

### RØDGRØD & VÄNILJEIS

Rødgrød – søde krummer – vaniljeis - bær  
Bæveren – *Birbet Negro, Brachetto* –  
*Rokkedyssegård hyldeblomst*

2 RETTER 285,- 3 RETTER 365,-

4 RETTER 415,-

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

**ALLE RETTER SKAL BESTILLES PÅ EN GANG  
FOR AT OPNÅ RABAT**

## FORRETTER

### FORRET FRA SÆSONMENUEN

95,-

### LAKS & ÆRTER

Let saltet laks – rygeost – ærter – ærteskud – maltkrummer – radiser  
110,-

Rådyret – *Almeda chardonnay* –  
*Rokkedyssegård hyldeblomst*

### TATAR AF RØDBEDE & URTE MAYO

Rødbedetatar – ramsløgsmayo – karse – syltede solbær – peberrodssne  
110,-

Bæveren – *Gies Düppel Rosé* –  
*Gentle lager 0,0%*

## HOVEDRETTER

### HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

205,-

### HEL RØDSPÆTTE & SMØRSAUCE

Hel rødspætte – ristede kartofler – smørsauce – Syltede rabarber – sprød salat  
220,-

Haren – *Fincher & co, Sauvignon blanc* –  
*Wheat Dreams 0,0%*

### AUBERGINE OG TOMAT (vegetar)

Aubergine – courget – soltørret tomat – pesto – Oliven - kikærter  
195,-

Rådyret – *Riesling* – *All the Way IPA 0,3%*

## DRY-AGED HØJREB

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

ENTRECÔTE CA. 200G 275,-

Stegte kartofler - salat af spidskål - soltørrede tomater – kold "bearnaisemayo"

Egernet – *Drifting zinfandel* –  
*All the Way IPA 0,3%*

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Dette menukort gælder fra den 18. juni – 19. august

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

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

# AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

## DESSERTER

### DESSERT FRA SÆSONMENUEN

95,-

### RABARBER & SKOVMÆRKE

Jordbærmousse – blond gananche –  
jordbær – skovmærkesirup - marengs

105,-

*Haren - Spinetta, Moscato d'Asti -  
Hindbær isthe*

### DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste med rugflager og egen honning

2 slags 70,- 4 slags 135,-

*Solsorten – portvin lbv –*

*Rokkedyssegård Brombær*

## BRYGGERI SKOVLYST IS

Jordbærsorbet, lakridsis, Vaniljeis,

Mørk chokoladeis eller Bananis

1 kugle 35,- 2 kugler 65,-

3 kugler 90,- 4 kugler 105,-

*Svanen - Moscato d'Asti -*

*Hindbær isthe*

## TIL KAFFEN

3 STK. SØDT	55,-
ROMKUGLE MED MØRK ROM	25,-
FLØDEBOLLE MED HINDBÆRSKUM	25,-

## BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med ristede kartofler.

95,-

Paneret rødspætfileter med remoulade og  
rugbrød.

98,-

Fiskefrikadeller med remoulade og rugbrød

98,-

Alle andre retter i menukortet laves i  
børneportioner til halv pris.

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

*Under hver ret står der hvilken øl, vin eller  
alkoholfri drik vi anbefaler.*

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

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

Dette menukort gælder fra den 18. juni – 19. august

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

**OPLYS VENLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.**