

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SNACK, DRINK OG BOBLER

Maltstænger m. mayo	15,-
Saltmandler	15,-
Flæskesvær m. æble/BBQ dip	15,-
Bryggeri Skovlyst gin med mediterranean eller rabarber/hindbær tonic	95,-
Cava, brut eller semi-seco	60,-
Hvidvin og hyldeblomst m. blidbrus	50,-
"Shandy" hvedeøl m. hyldeblomst	49,-
Aperol spritz	75,-

SÆSONMENU

BLOMKÅLSUPPE & BACON

Cremet blomkålssuppe – sprøde æbler – bacon –
rå blomkål - purløgsolie
Rådyret – *Alpha zeta Pinot Grigio* –
Gentle lager 0,0%

SVINEBRYST & BLOMMER

Braiseret svinebryst – Flæskesvær – timianglace –
Friteret kartoffelmos – blommer -pære
Ræven - *Almeda, Cabernet Sauvignon* -
All the Way IPA 0,3%

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

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

VÄFFEL OG BROMBÆRSORBET

Vaffel – brombærsorbet – skovsyre –
"koraller" – chokokagebrud
Svanen - *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,-

KAMMUSLING & HASSELNØD

Kammusling – ristede svampe – hasselnøddemayo –
dild – stikkelsbær - rugbrød
115,-

Rådyret – *Almeda chardonnay* –
Rokkedyssegård hyldeblomst

TATAR AF KALV & ÆRTEPESTO

Tatar – ærtepesto – sprød rugkiks – urter –
friterede kapers
120,-

Rådyret - *Gies Düppel Rosé* –
Gentle lager 0,0%

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN
215,-

SÆSONENS FISK OG FENNIKEL

Bagt fisk – bønnepuré – fennikel – dild kartofler –
grøn fiske sauce
225,-

Svanen - *Sauvignon blanc* –
Wheat Dreams 0,0%

KÅL & MANDLER (vegetar)

Pak choi – brunet smør – saltmandler – bønnepuré –
sure stikkelsbær
210,-

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

DRY-ÅGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-
ENTRECÔTE CA. 200G 275,-

Mos af sødekartofler – pebersauce – sprød salat
Ræven - *Drifting zinfandel* –
All the Way IPA 0,3%

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

Dette menukort gælder fra den 20. august – 30. september

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

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

ÆFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

DESSERTER

DESSERT FRA SÆSONMENUEN

95,-

PISTACIE & KIRSEBÆR

Luftig pistacie kage – kirsebærguf – lakridsis –
Karamel – urter - kirsebær

105,-

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

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste med rugflager og egen honning
2 slags 70,- 4 slags 135,-
*Bæveren – portvin lbv –
Rokkedyssegård Brombær*

BRYGGERI SKOVLYST IS

Brombærsorbet, 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	30,-

BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med ristede kartofler.
95,-

Paneret rødspættefilet 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 120,-/
vinmenu 165,-

4 retter ølmenu kr. 160,-/ alkoholfrimenu 140,-/
vinmenu 210,-

Dette menukort gælder fra den 20. august – 30. september

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

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