

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SNACK, DRINK OG BOBLER

Maltstænger m. mayo	15,-
Saltmandler	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

JORDSKOK & PANCHETTA

Jordskoksuppe – panchetta – chips – urter –
syltet pære - græskarkerner
Rådyret – *Alpha zeta Pinot Grigio* –
Gentle lager 0,0%

OKSESKANK & TYTTEBÆR

Braiseret okseskank – svampesauce –
syltede tyttebær – grønkål - timiankartoffel
Ræven - *Almeda, Cabernet Sauvignon* -
Gentle lager 0,0%

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

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

ÆBLE & HVÍD CHOKOLADE

Lun æbletærte – hvid chokoladeis –
tørret æble – mandel knas
Haren - *Birbet Negro, Brachetto* –
Rokkedyssegård hyldeblomst

2 RETTER 300,- 3 RETTER 385,-
4 RETTER 425,-

**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

105,-

LAKS OG RØDBEDE

Rødbede laks – urtecreme – grillet porre –
syrlige løg – reje chips
120,-

Rådyret – *Almeda chardonnay* -
Rokkedyssegård hyldeblomst

TATAR & BØGEHATTE

Rørt kalvetatar – karse -syltede bøgehatte
saltet æggeblomme - rugbrødskrummer
120,-

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

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

215,-

SÆSON FISK & GRÆSKAR

Sæsonens fisk – græskarbygotto – salt bagt selleri -
græskar – urter -æblesauce
230,-

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

SVAMPE OG LINSER (vegetar)

Porto bello svamp – linsler –
græskar – grønkål - rødbede
215,-

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

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-
ENTRECÔTE CA. 200G 285,-

Stegte rødder – knuste kartofler –
brændte løg - pebersauce

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

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

Dette menukort gælder fra den 1. oktober – 11. november

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,-

MAZARIN OG HAVTORN

Mazarinbund – brændt marengs – mynte – bobler
- havtornsorbet - nøddebund

105,-

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

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste med rugflager og egen honning
2 slags 75,- 4 slags 140,-
*Solsorten – portvin lbv –
Rokkedyssegård Brombær*

BRYGGERI SKOVLYST IS

Havtornsorbet, vaniljeis,
hvid chokoladeis eller æbleis
*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 knuste 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 120,-/
vinmenu 165,-

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

Dette menukort gælder fra den 1. oktober – 11. november

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

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