

Nytårsmenu ud af huset 2021

Der medfølger en brugsanvisning til menuen - det meste er tilberedt og skal bare varmes op, så det er nemt at gå til, og ikke tidskrævende.

3-retters menu: 355,-

Forret

Hummebisque – krokret med jomfruummer – syltede rødder - dildolie

Hovedret

Steak af dry-aged højreb (200g) - bagt kartoffelmos med brunet smør og hvidløg – sprøde rødder - pebersauce - syltede rødløg – ”forårsrulle” af confiteret okse – ristede bølgehatte

Hvis der ønskes større entrecote end 200g, pålægges 50,- pr. 100g

Dessert

Mørk chokoladetærte – havtornmarmelade – brænd hvid chokolade - pocheret pære

Der medfølger surdejsboller, alm. smør og maltsmør med til menuen.

Børnemenue: 155,-

Forret

Rejer med salat, tomat, agurk og rød dressing

Hovedret

Skovlyst kyllingnuggets – mayo – kartoffelbåde - grøntspyd med tomat, peberfrugt og agurk

Dessert

Pandekager med chokolade- og karamelsovs

Vegansk menu: 295,-

Forret

Tatar af rodfrugter - ristede hasselnødder – fennikelsalat – purløgssolie

Hovedret

”Krebinet” af linser og kikærter – bagt græskar – salat spidskål – pesto – syltede rødløg

Dessert

Pocheret pære - havtornmarmelade - sprød hvid chokolade

Tilvalg til menuerne

(priser er pr. person)

	Tilvalg	
Natmad	3 Unika oste med rugflager og sylt	85,-
Hotdogs med pølser fra Lampe, brioche	Rodfrugtchips	30,-
pølsebrød, ketchup, sennep, agurkerelish,	Flæskesvær	25,-
stegte og rå løg	Saltmandler	25,-
55,-	3 slags Skovlyst sødt	50,-
	Kransekage	25,-
	Maltstænger m. mayo	25,-

Bestilling senest den 28/12 kl. 15.00

Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 10 og 12.

Nytårsmenu ud af huset 2021

Der medfølger en brugsanvisning til menuen, det meste er tilberedt og skal bare varmes op, så det er nemt at gå til, og ikke er tidskrævende.

Vores dygtige vinleverandør, Vinskibet i Herlev, er kommet med nogle forslag til nytårsvine, som kan købes til skarpe priser sammen med menuen.

Vinene afhentes sammen med maden på Bryggeri Skovlyst.

Dronningens nytårstale:

- Cremant du Jura Rosé. Normalpris 189 kr. Nytårspris 169 kr.

--Tør og velbalanceret blød med lækker fin frugtighed. Lavet på gamle Pinot noir og Chardonnay stokke og på den traditionelle (champagne) metode. Frankrig' højst ratede cremant lavet i Jura regionen lige ved siden af Bourgogne ud mod Schweiz--

eller:

- Diebolt Vallois Brut Nature Champagne. Normalpris 319 kr. Nytårspris 259 kr.

-- Super vellavet og let frugtig med fine bobler og stor dybde fra Grand Cru huset, Diebolt Vallois, i hjertet af Champagne. 91-93 point og et blend af Chardonnay og Pinot Noir. Top kvalitet til pengene --

til forretten

-2018 Rotschiefer Riesling fra Weingut Würtzberg i Mosel, Tyskland. Normalpris 179 kr. Nytårspris 145 kr.

-- Man skal lede meget længe for at finde en enkeltmarks Riesling der er så velbalanceret, fyldig og fin elegant, samtidig med at den har noget på hjertet, som den her er --

Kunne også være en:

- Sancerre fra Roger Millet. Normalpris 179 kr. Nytårspris 159 kr.

-- 100% sådan en rigtig top vellavet Sancerre skal smage, med fine bøde og dybe tørre blomstrede noter. Lækker og charmerende samt virkelig lækker til bl.a. hummer --

eller:

- 2016 'La Rocca' fra Pieropan i Soave, Italien. Normalpris 269 kr. Nytårspris 235 kr.

-- En af Italiens allerstørste hvidvine lavet på ældgamle Garganega vinstokke. Fyldig og lidt fed olieret stil med dybe noter af citrus og mineralitet. En oplevelse.. 94 point RP mm. --

Bestilling senest den 28/12.

Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 10 og 12.

Nytårsmenu ud af huset 2021

Der medfølger en brugsanvisning til menuen, det meste er tilberedt og skal bare varmes op, så det er nemt at gå til, og ikke er tidskrævende.

Til hovedretten

- **Gigondas Réserve fra Chateau Mont-Redon i Rhone, Frankrig. Normalpris 239 kr. Nytårspris 199 kr.**

-- Passioneret og svært vellavet 'gammeldags' stil. Mørk og dyb blød saftighed med flotte toner af lakrids og vanilje. En vin der står ud i mængden dernede fra. 91 point RP --

eller:

- **2017 'Abstract' fra Orin Swift Cellars, Napa Valley i Californien. Normalpris 399 kr. Nytårspris 349 kr.**

-- Folder sig duftende ud med brombær, violer og meget mere. Mørk, dyb og voluminøs aromatisk oplevelse.. Grenache og Syrah blend fra David Phinney, Orin Swift Cellar, en af Usa's allerbedste vinmagere. 91-94 point --

Til desserten

- **Chateau Piada 2015, Barsac fra Frankrig. Normalpris 145 kr. Nytårspris 119 kr.**

-- Både elegant og fin intens i sin frugt bouquet af tropiske frugter og let honning. Virkelig flot Sauterne, lavet på Semillion druen, fra Sauterne. 91-93 point --

eller:

- **2013 Vidal Icewine fra Niagara on the Lake, Canada. Normalpris 269 kr. Nytårspris 229 kr.**

-- Fremragende intens Vidal Icewine. Tykflydende stor kompleksitet og noter af blommer, abrikos, fersken mm. Skal serveres direkte fra fryseren (kan ikke fryse) --

Det perfekte glas til kranssekagen:

- **Moscato d'Asti Bricco Quaglia fra La Spinetta i Piemonte, Italien. Normalpris 145 kr. Nytårspris 125 kr.**

-- I stedet for at opleve en rigtig champagne og kranssekagen skrigende til hinanden kl. 24, så kan man her opleve hvordan det i stedet kan være en harmonisk oplevelse.. Fra et af Italiens bedste huse kommer DEN bedste Moscato d'Asti på markedet, som med bløde friske bobler og fine friske lyse frugter og hyldeblomst er spot on..! --

Bestilling senest den 28/12.

Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 10 og 12.