

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SNACK, DRINK & BOBLER

Maltstænger m. mayo	20,-
Saltmandler	20,-
flæskesvær m. æble BBQ	20,-
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

BISQUE & SELLERI

Jomfruummerbisque – selleri -
brunet smør – syltet citron
Rådyret – *Alpha zeta Pinot Grigio* –
Gentle lager 0,0%

FASAN & KASTANJER

Fasanbryst og lår – kastanjer – bøgehatte
karamelliseret kartoffelfondant – græskar –
sauce m. julebryg
Rensdyret - *Almeda, Cabernet Sauvignon* -
Gentle lager 0,0%

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

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

RIS & KIRSEBÆR

Ris a la mande - kirsebærsaft
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
105,-

KULLER & RØDBEDE

Rimet kuller – urter – rødbedemayo – rå rødbede –
vesterhavssost – syltede sennepskorn
120,-
Rådyret – *Almeda chardonnay* –
Rokkedyssegård hyldeblomst

TATAR & LØVSTIKKE

Rørt kalvetatar – sprød grønkål – syltede æbler –
løvstikke mayo - svampestøv
120,-
Rådyret - *Gies Düppel Rosé* –
Gentle lager 0,0%

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN
215,-

SÆSON FISK & JORDSKOKKER

Sæsonens fisk – stuede jordskokker –
sprøde jordskokker – porrer – pære - urter
230,-
Haren - *Sauvignon blanc* –
Wheat Dreams 0,0%

SVAMPE & GRØNKÅL (vegetar)

Svampe krebnet – mos m. græskar – grønkål –
rå rødbede – pære - vinaigrette
215,-
Rådyret - *Riesling* - *All the Way IPA 0,3%*

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-
ENTRECÔTE CA. 200G 285,-
Mos m. græskar – pebersauce -
rød og grøn kålsalat – mandler – tranebær
Ræven - *Drifting zinfandel* –
All the Way IPA 0,3%

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

Dette menukort gælder fra den 12. november – 18. december

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,-

MANDARIN & KOKOS

Mandarinkage – kokossorbet – sne –
saltkaramel

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

Kirsebærsorbet, vaniljeis, pebernøddeis

Mørk chokoladeis eller æblesorbet

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 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 12. november – 18. december

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

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