

ÆFTENMENU

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	65,-
Hvidvin og hyldeblomst m. blidbrus	55,-
"Shandy" hvedeøl m. hyldeblomst	52,-
Aperol spritz	75,-

SÆSONMENU

KASTANJER & GRISEKÆBE

Kastanjbouillon – kastanje puré – grisekæbe –
syltet blomkål – saltmandler - kørvel
Rådyret – Almeda, chardonnay –
Gentle lager 0,0%

KALVEBRYST OG MOS

Braiseret kalvebryst – gratineret kartoffelmos –
grov sennep glace – porre – smørstegt gulerod
Ræven - Almeda, Cabernet Sauvignon -
Gentle lager 0,0%

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

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

BROWNIE & SORBET

Brownie – hvid mousse – citrus sorbet –
krystalliseret chokolade
Svanen - Brachetto –
Hindbærsaft

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,-

SVAMPECREME & KULLER

(Kan laves vegetarisk)

Rugbrødsvaffel – svampecreme – saltet kuller –
sprøde løg – frisk æble - skovsyre
120,-

Rådyret – Pinot Grigio -

All the way I.P.A. 0,3%

TATAR & RØGET SELLERI

Kalveinderlår – røget selleripuré – saltstænger –
syltede løg – grøn kålstøv - urter
120,-

Rådyret - Gies Düppel Rosé –

Gentle lager 0,0%

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

215,-

SÆSON FISK & HUMMERSAUCE

(Kan laves vegansk)

Bagt hvid fisk – hummersauce – grønne linser –
gulerødder – grøn kål – syltede løg
235,-

Haren - Sauvignon blanc –

Wheat Dreams 0,0%

BALLOTINE & BYGOTTO

Ballotine af Rokkedahl kylling – savojkål – svampe –
sprødt skind – bygotto -
225,-

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

DRY-AGED HØJREB

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

Skovlyst fritter – bagte rødder
Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

Ræven - Drifting zinfandel –

All the Way IPA 0,3%

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

Dette menukort gælder fra den 17. januar – 3. marts

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,-

VANILJE & CITRUS

Vanilje Crème brulee – cookie is – citrus marengs –

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 –

Brombærsaft

BRYGGERI SKOVLYST IS

Cookie is – vaniljeis – mørk chokoladeis –
citrus sorbet – bærsorbet

1 kugle 35,- 2 kugler 65,-

3 kugler 90,- 4 kugler 105,-

Svanen - Moscato d'Asti -

Hindbær isthe

TIL KAFFEN

Romkugle med mørk rom 30,-

Vegansk romkugle 30,-

Chokoladebar med kiks og karamel 35,-

BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med kartofler

95,-

Paneret rødspattefileter 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. 135,-/ alkoholfrimenu 130,-/
vinmenu 165,-

4 retter ølmenu kr. 175,-/ alkoholfrimenu 145,-/
vinmenu 210,-

Dette menukort gælder fra den 17. januar – 3. marts

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

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