

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SÆSONMENU

FOREL & RØDBEDE

Marineret forel – rugbrød – luftig creme fraiche –
syltede løg – dild - rødbede
Rådyret – Pinot Grigio –
Gentle lager 0,0%

LAMMEBOV & BØGEHATTE

Braiseret lammebov – gulerødder – pommes anna
- malt knas – timian sauce – syltede rabarber -
bøgehatte
Ræven - La Masseria, Primitivo -
All the Way IPA 0,3%

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

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

HYLDEBLOMST & SKOVLMÆRKE

Hyldeblomstsorbet – skovmærke – koral – mazarin
havre crumble – kærnemælk
Svanen - Moscato d'Asti –
Hyldeblomstsaft

2 RETTER 300,- 3 RETTER 395,-
4 RETTER 435,-

**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

110,-

RØGEDE REJER OG ASPARGES

Røgede rejer – asparges – selleri – brøndkarse –
ramsløgsmayo
120,-

Rådyret – Saar Riesling - Havtorn is-the

TATAR & ESTRAGON

Kalveinderlår – estragonmayo – svampe – spinatvaffel
solsikkekerner – chips
120,-

Rådyret - Sauvignon blanc –

Gentle lager 0,0%

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

225,-

SANDART & GRØNNE TOMATER

Bagt sandart – spinat crust – brunet smør –
syltede grønne tomater – sprød salat – urtekartofler
235,-

Haren - Almeda/Chardonnay –

Wheat Dreams 0,0%

MUSLINGER & FRITTER

Blåmuslinger (500g) – muslingesauce – fritter – aioli
210,-

Rådyret - Riesling - Wheat Dreams 0,0%

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 365,-/415,-
ENTRECÔTE CA. 200G 295,-

Skovlyst fritter – sprøde salater
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 29. april – 7.juli

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

105,-

RABARBER & CHOKOLADE

Rabarbersorbet – lys choko mousse – marengs –
krystalliseret hvid choko - rabarber

105,-

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

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste - rugflager - Skovlyst honning

2 slags 75,- 4 slags 140,-

*Solsorten – portvin lbv –
Brombærsaft*

BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med kartofler

98,-

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med
remoulade og rugbrød.

98,-

Fiskefrikadeller med remoulade og rugbrød

98,-

BRYGGERI SKOVLYST IS

Vaniljeis – mørk chokoladeis –
Hyldeblomstsorbet – rabarbersorbet –
bananis med chokostykker

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 hindbær 35,-

*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 29. april – 7.juli

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

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