

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SÆSONMENU

TOMAT & AUBERGINE

(vegetar)

Kold krydret tomatsuppe – friteret auberginecreme
feta – olivenolie - agurk
Rådyret – Almeda/Chardonnay –
Gentle lager 0,0%

KALV & MAJS

Kalve nyretapper – forårsløg – glace – kørvel –
mos – blomkål – majs
Ræven - La Masseria, Primitivo -
All the Way IPA 0,3%

DANSKE OSTE & RUGFLAGER

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

RØDGRØD & VANILJEIS

Rødgrød – vaniljeis – havrecrumble – friske bær
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

115,-

GRAVÉD OKSE & SMÅ RØDDER

Graved okseinderlår – små rødder – salater –
brombær – forårsløgsmayo - sesam
125,-

Bæveren – Gies Duppel Rosé - Brombærsaft

TATAR & TOMAT

Tatar af kalv – basilikumsmayo – blomsterkarse –
hjertesalat – rugbrødskrummer – bagt tomat
125,-

Rådyret - Alpha Zeta, Rosé – Gentle lager 0,0%

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

228,-

SANDART & GRØNNE TOMATER

(Sandart kan erstattes af
kikærtekrebinet og laves vegetarisk)
Bagt sandart – ærter – ærteskud – fennikel –
urtesauce - dildkartofler
238,-

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 368,-/418,-
ENTRECÔTE CA. 200G 298,-

Skovlyst fritter – grillet spidskål – majs –
syltede løg - mandler
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 8. juli – 1. september

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,-

KOLDSKÅL OG JORDBÆR

Koldskål – kammerjunker
jordbær marengs – friske jordbær
105,-

*Svanen - Spinetta, Moscato d'Asti -
Rokkedyssegård jordbærsaft*

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste - rugflager - Skovlyst honning
2 slags 85,- 4 slags 155,-
*Solsorten – portvin lbv –
Brombærsaft*

BRYGGERI SKOVLYST IS

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

*1 kugle 38,- 2 kugler 68-
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,-*

BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med kartofler
110,-

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med
remoulade og rugbrød.
110,-

Fiskefrikadeller med remoulade og rugbrød
110,-

Dette menukort gælder fra den 8. juli – 1. september

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

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