

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Sæsonmenu

Bygotto & svampe

Bygotto – svampe – tyttebær – persille –
vesterhavssost – ristet boghvede
*Bæver – Almeda/Chardonnay –
Gentle lager 0,0%*

Svinebryst & Kantarel

Svinebryst – kartoffel krokeretter – svær –
syltede kirsebær – kantarel glace – kål
*Ræven – La Masseria, Primitivo –
All the Way IPA 0,3%*

Danske oste & rugflager

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

Ris & kirsebær

Risalamande – kirsebærsaube – mandelsplitter
*Bæver – Portvin LBV –
Hindbærsaft*

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,-

Kartoffel & krabbe

Kartoffelmos – saltet kuller – grønkålsolie
sprøde jordskokker – skaldyrssauce – krabbe –
hasselnødder

125,-

Rådyret – Pinot Grigio – Hyldeblomstsft

Tatar & julesalat

Tatar – løg – sprøde kartofler – sennepsmayo –
julesalat – stout – syltet pære

125,-

Egern – Alpha Zeta, Rosé – Gentle lager 0,0%

Hovedretter

Hovedret fra sæsonmenuen

228,-

Dagens fisk & havtorn

(fisk kan erstattes af
kikærtetekrebinet og laves vegetarisk)
Bagt fisk – selleri – muslingesauce – tang
havgarn – gulerodspuré – rogn

245,-

*Haren – Fincher, sauvignon blanc –
Wheat Dreams 0,0%*

Vildt & svampe

Dyrekølle – pommes anna – brombær – selleri –
svampe – brændte løg – oksemarv – glace

245,-

*Rensdyret – La Masseria, Primitivo –
All the Way IPA 0,3%*

Dry-aged højreb

Rib-eye ca. 300g/ca.400g 368,-/418,-
Entrecôte ca. 200g 298,-

Skovlyst fritter – bagt græskar – kastanjer
Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

*Rensdyret – "M" Old vine Zinfandel –
All the Way IPA 0,3%*

*Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.*

Dette menukort gælder fra den 6. november – 22. december

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

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Desserter

Dessert fra sæsonmenuen

105,-

Honning og æble

Honning/kanel is - æble doughnut -
karamel - syrlige æbler -
brændte mandler

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

Pebernøddeis - Honning/kanelis -

Mandarinsorbet - Vanille is -

Mørk chokoladeis

1 kugle 38,- 2 kugler 68,-

3 kugler 90,- 4 kugler 105,-

Svanen - Moscato d'Asti -

Hindbær is-the

Til Kaffen

Romkugle med mørk rom 30,-

Vegansk romkugle 30,-

Marcipanbrød m. lys chokolade og malt 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. 140,-/ alkoholfrimenu
130,-/ vinmenu 165,-

4 retter ølmenu kr. 180,-/ alkoholfrimenu
145,-/ vinmenu 210,-

Børnevenlige retter

Frikadeller med friter

110,-

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med
remoulade og rugbrød.

110,-

Fiskefrikadeller med remoulade og rugbrød

110,-

Dette menukort gælder fra den 6. november - 22. december
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.