

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Sæsonmenu

Jordkok & bacon

Jordkoksuppe - chips - purløgssolie -
Kartoffel - bacon
*Bæver - Almeda/Chardonnay -
Gentle lager 0,0%*

Oksebryst & peberrod

Oksebryst - gulerod/kartoffelmos -
Porre frit - syltede svampe -
Peberrodssauce - rødbede
*Ræven - La Masseria, Primitivo -
All the Way IPA 0,3%*

Danske oste & rugflager

2 slags danske oste - rugflager -
Skovlyst honning
*Solsorten - Portvin lbv -
Brombærsaft*

Vanilje & kirsebær

Vanilje fromage - kirsebærsorbet -
mørk ganache - kiks - kirsebærsne
*Svanen - Birbet Negro, Brachetto -
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,-

Selleri & Dagens fisk

Bagt selleri - saltet fisk - røget sellericreme -
syltet porrer - urter - sprød kål
125,-

Rådyret - Pinot Grigio - Hyldeblomstsaft

Tatar & rødbede

Tatar - glaskål - rødbede - svampemayo -
urtestøv
125,-

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

Hovedretter

Hovedret fra sæsonmenuen

228,-

Dagens fisk & havtorn

(fisk kan erstattes af
kikærtekrebinet og laves vegetarisk)
Bagt fisk - stegt kål - butternutsquash -
Pastinak - dildsauce
245,-

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

Svinekæber & bygotto

Svinekæber - chorizo - syltede løg -
gulerødder - bygotto - sauce på brown ale
245,-

*Egernet - 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 - stegte rodfrugter
Vælg mellem bearnaise eller pebersauce
Ræven - "M" Old vine Zinfandel -

All the Way IPA 0,3%

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

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

Dette menukort gælder fra den 16. januar - 2. marts

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

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Dessurter

Dessurt fra sæsonmenuen
105,-

Karamel og kaffe

Karameltærte - kaffe is - nøddekrokant -
Æble - hasselnøddeolie
105,-

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

Danske oste & rugflager

Danske oste - rugflager - Skovlyst honning
2 slags 85,- 4 slags 155,-
*Solsorten - Portvin lbv -
Brombærsaft*

Bryggeri Skovlyst is

Kaffeis - Kirsebærsorbet - Mangosorbet -
Vaniljeis - 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,- |
| Chokoladebar med hasselnøddeganache og karamel. | 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 grønt og fritter
110,-

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

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

Dette menukort gælder fra den 16. januar - 2. marts

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