

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Sæsonmenu

Rødbede & rygeost

Rødbedecarpaccio - maltchips - rygeost -
kapers - saltet æggeblomme - kørvel
*Rådyret - Almeda/Chardonnay -
Rokkedyssegård hindbærsaft*

Kalvetyksteg & hasselbagt

Kalvetyksteg - løgtærte - persillerod -
hasselbagt - syltede perleløg - pebersauce
*Ræven - Alameda, Cabernet Sauvignon -
All the Way IPA 0,3%*

Danske oste & rugflager

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

Cheesecake & passionsfrugt

Cheesecake - passionsfrugt - lakridsis -
marengs
*Svanen - Spinetta, Moscato d'Asti -
rokkedyssegård hyldeblomstsft*

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,-

Tun & tang

Let ristet tun - sprød tapioka - purløgsolie -
tang - sesam - hvidløgsmayo - urter
135,-

*Rådyret - Pinot grigio -
rokkedyssegård Hyldeblomstsft*

Tatar & tomat

Tatar - gammelknas - sprøde løg - tomatrelish
- syrlig agurk
125,-

*Egernet - Alpha Zeta, Rosé -
Gentle lager 0,0%*

Hovedretter

Hovedret fra sæsonmenuen

228,-

Dagens fisk & ramsløg

(fisk kan erstattes af
kikærtekrebinet og laves vegetarisk)
Bagt fisk - bygotto - ramsløg - selleri -
gulerod - sort hvidløg - beurre blanc
245,-

*Haren - Saar Riesling -
Wheat Dreams 0,0%*

Rokkedahl kylling & blomkål

Kyllingebryst - blomkål - kartoffel doughnut -
estragonsauce - syltede bøgehatte
245,-

*Egernet - Fritz Wassmer Spätburgunder -
Gentle lager 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 - " Drifting, 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 3. marts - 27. april

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

Aftenmenu

Serveres mellem kl. 17-21

Dessurter

Dessurt fra sæsonmenuen
105,-

Panna cotta & karamelis
Vanilje panna cotta - kaffe - karamelis -
maltflager
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

Karamelis - lakridsis - 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,-
Vores egne fyldte chokolader, 3 slags. 55,-

*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 3. marts - 27. april

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