

Aftenmenu

Serveres mandag - lørdag mellem kl. 17-21

Sæsonbord (share food)

Serveres i 2. ombæringer på bordet i skåle og fade.

Forret

Jordskoksuppe med bacon & porrer.

Friterede svampe med æbledip.

Peber rimmet laks med
creme af rygeost.

*Rådyret - Sauvignon blanc -
Rokkedyssegård hyldeblomst*

Hovedret

Vildtragout med jordskokpure.

Dry-aged højreb med syltede rødløg.

Langtidsstegt svinebryst med sprød svær.

Græskarbygotto med vesterhavsost.

Rosenkål stegt med mandler.

*Rensdyret - Alameda, Cabernet Sauvignon -
All the Way IPA 0,3%*

Begge ombæringer 375,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 155,- pr person.

Kun hovedret 265,- pr person.

Forretter

Jordskok & Bacon

Jordskoksuppe - sprøde jordskokker - bacon -
porrer - tyttebær.

125,-

*Rådyret - Alameda/Chardonnay -
Rokkedyssegård hyldeblomst*

Laks & Grønkål

Peber rimmet laks - creme af rygeost -
grønkål - hyben - æbleskive.

128,-

*Svanen - Fritz Wassmer Spätburgunder -
Gentle lager 0,0%*

Tatar & Svampe

Rørt tatar - friterede svampe - kastanje -
glaskål - stikkelsbær.

128,-

*Bæveren - Fritz Wassmer Spätburgunder -
Gentle lager 0,0%*

Hovedretter

Gris & Rødbede

Langtidsstegt svinebryst - glaseret rødbede -
kål - sødkartoffelmos - sprød svær.

255,-

*Ræven - Alameda, Cabernet Sauvignon -
All the Way IPA 0,3%*

Vildt & Rødder

Vildtragout - jordskokpuré - syltet rødløg -
rødder - svampe.

265,-

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

Fisk & Græskar

(kan laves vegetarisk)

Dagens fisk - græskar bygotto - rå beder -
urter - blommer.

265,-

*Svanen - Sauvignon blanc -
Wheat Dreams 0,0%*

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

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

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

Aftenmenu

Serveres mandag - lørdag mellem kl. 17-21

Dry-aged højreb

Vi modtager vores højreb, når de har modnet min. 3 uger og derefter modner vi dem selv den sidste tid de har brug for, så vores rib-eye og entrecôte har en helt unik og intens smag.

Rib-eye har mere fedt i og rundt om kødet og dermed mere smag.

Entrecôte er lidt mere mager og har kun en fedtkant øverst, men stadig med god smag.

Rib-eye ca. 300g/ca.400g 370,-/420,-
Entrecôte ca. 200g 298,-
Skovlyst fritter - salat af kål og rødder
Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

*Ræven - Zinfandel - All the Way IPA 0,3%
Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.*

Børnevenlige retter

Frikadeller med grønt og fritter
110,-

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

*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,-

Desserter

Ris & Kirsebær

Risalamande - lun kirsebærsauce - mandler
*Rensdyret - Portvin lbv -
Brombærdrik
105,-*

Appelsin & Kanel

Appelsinkage - blød marengs - kanel is -
Brændte mandler
105,-
*Storke - Moscato d'Asti -
Havtorn is-the*

Danske oste & Rugflager

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

Bryggeri Skovlyst is

Æblesorbet - Solbærsorbet - Vaniljeis -
Mørk chokoladeis - Kanl is

*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,
dyppet i mørk chokolade. 30,-
Vegansk romkugle. 30,-
Skovlyst chokoladebar med nougat & kiks. 30,-

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