

Aftenmenu

Serveres mandag - lørdag mellem kl. 17-21

Snacks før maden

Maltstænger m. mayo	25,-
Saltmandler	25,-
Flæskesvær m. æble BBQ	25,-
Spicy ølpølser fra Lampe	45,-

Bobler & Cocktails

Cremant alm. Eller rosé	75,-
Skovlyst øl cocktail (Hvedeøl, Skovlyst gin & rabarber/vaniljesodavand)	95,-
Aperol spritz (Aperol, danskvand, cremant)	85,-
Rhubarb smash (gin, rabarber, jordbær, citron & lime)	85,-

Sæsonbord (sharefood)

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

Forret

Burrata med tomat & sprød oliven.
Tærtbund med rosé reje og asparages.
Tuntatar med rygeost & radiser.

Rådyret - 'Avoir la Peche', Chardonnay

Hovedret

Forårs "labskov" med små gulerødder.
Oksefilet med syltede rødøl.
Braiseret lammeskank med syltet rabarber.
Grillet spidskål med vesterhavssost.
Tomatbygotto.

Ræven - 'Cerise Sur le Gateau', Cabernet
Sauvignon

Begge ombæring 395,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 165,- pr person.
Kun hovedret 275,- pr person.

Forretter

Tomat & Burrata

Kold tomatsuppe - burrata - tomattatar -
sprød oliven - basilikumsolie.

135,-

Rådyret - Fincher & co, Sauvignon blanc

Asparages & Rosé rejer

Tærtbund - asparages crudite - urter -
brunet smør mayo - Rosé rejer - sennepskorn

140,-

Storken - Saar Riesling

Tun tatar & Rygeost

Tun tatar - rygeost - radiser - agurk -
sprødt rugbrød - sesam - forårsløg

145,-

Rådyret - Alpha Zeta, Pinot Grigio

Hovedretter

Lammeskank & Bygotto

Braiseret lammeskank - tomat bygotto -
grønne asparages - syltede løg -

285,-

Egernet - La Masseria, Primitivo

Forårs "labskovs" & Rabarber

Kalvespidsbryst - mos af små kartofler -
smørsauce - ramsøl - syltet rabarber-
spæde gulerødder.

275,-

Ræven - Compomoro Barbera

Fisk & Ærter

(kan laves vegetarisk)

Dagens fisk - ærter - perleløg - røget bacon -
ærteskud - blomkålspuré - vesterhavssauce .

275,-

Svanen - Saar Riesling

Hvis I er 8 personer eller flere, anbefaler
vi i bestiller ens hovedretter.

Under hver ret står der hvilken øl eller vin vi
anbefaler.

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

Dette menukort gælder fra den 2. maj - 27. juni

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

Aftenmenu

Serveres mandag - lørdag mellem kl. 17-21

Dry-aged højreb

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 375,-/425,-

Entrecôte ca. 200g 310,-

Skovlyst fritter -

grillet spidskål med vesterhavsost

Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

Ræven - Zinfandelicious

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Børnevenlige retter

Frikadeller med grønt og fritter

115,-

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade og rugbrød

115,-

Dessurter

Chokolade & Rabarber

Hvid chokoladebund - rabarbermousse - jordbærsorbet - sprød chokolade crumble

110,-

Storken - Moscato d'Asti

Pavlova & Mango

Pavlova - hyldeblomstcreme - mangosorbet - hindbær - ristet kokos

110,-

Bæver - Ice wine

Oste & Rugflager

Oste - rugflager - Skovlyst honning

2 slags 85,- 4 slags 155,-

Solsorten - Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Mangosorbet - Jordbærsorbet - Vaniljeis - Mørk chokoladeis - Rabarberflødeis

1 kugle 40,- 2 kugler 70,-

3 kugler 95,- 4 kugler 110,-

Svanen - Moscato d'Asti

Sødt til Kaffen

Romkugle med mørk rom,

dyppet i mørk chokolade.

35,-

Vegansk romkugle.

30,-

Skovlyst chokoladebar med kiks &

"koldskåls" ganache.

30,-

Kaffe & the

Stempel kaffe. (pr.person)

45,-

Americano.

40,-

Cortado.

40,-

Espresso.

25,-/35,-

Cappuccino.

48,-

Cafe Latte.

40,-/48,-

Irish Coffee.

85,-

Sødmælk kan erstattes af havremælk

Panyong. (sort the)

49,-

Yunnan. (sort the)

49,-

Grøn the med rabarber.

49,-

Chai Latte.

49,-

Avec til kaffen 3 cl

The Antiquary, 12 års Blended Scotch.

70,-

Nikka Whisky, Japansk Single Malt

"Miyagikyo".

125,-

Grappa Amarone.

85,-

Grappa Moscato.

85,-

Ron Millonario, 10th Aniversario rom

70,-

Plantation XO, 20 års Jubilæums rom.

85,-

Château de Montifaud VS

65,-

Château de Montifaud XO

135,-

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

Dette menukort gælder fra den 2. maj - 27. juni

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