

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

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. ombæringer på bordet i skåle og fade.

Forret.

Krebsehaler marineret med kørvel & hvidløg.
Kold ærtesuppe med bacontern.
Let ristet tun med sesam & tang
Rådyret - 'Avoir la Peche', Chardonnay

Hovedret

Landgris med ærtepuré
Oksefilet med syltede rødløg
Kikærtekroket med tomatpickles
Sennepsmarinerede kartofler
Hjertesalat med citrus
*Ræven - 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon*

Begge ombæringer 395,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

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

Forretter

Ærter & Krebsehaler
Kold ærtesuppe – krebsehaler –
tomatolie – feta – kørvel.
135,-
Rådyret – Fincher & co, Sauvignon blanc

Kalv & Ribs

Tatar af kalveinderlår – tørret æggeblomme –
chips – sennepsmayo – ribs.
135,-
Storken – Saar Riesling

Hovedretter

Okse & Hjertesalat

Glaseret shortribs – øl marinade –
Skovlyst fritter - hjertesalat – pebermayo.
285,-
Egernet - La Masseria, Primitivo

Landgris & Ærter

Kotelet på ben – ærtepuré –
sennepsmarinerede kartofler – smørstegt kål –
syltede brombær
275,-
Ræven - Compomoro Barbera

Tun & tomat

(kan laves vegetarisk)
lyn stegt tun – sesam – kikærtekroket –
kold tomatpickles – tang - spidskål.
295,-
Storken – 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 28. juni – 29. august

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

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

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 385,-/435,-

Entrecôte ca. 200g 325,-

Skovlyst fritter –

Salat af grillet sommergrønt

Vælg mellem kold bearnaise mayo

eller pebersauce

Ræven – Finca Resalso, Ribera del Duero

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Børnevenlige retter

Frikadeller med grønt og fritter

115,-

Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med grønt, remoulade & rugbrød

115,-

Desserten

Bær koldskål & Pistacie

Bær koldskål – Hindbærflødeis – pistacieknas – friske hindbær.

110,-

Storken - Moscato d'Asti

Pannacotta & Rødgrød

Vanilje pannacotta – rødgrød – lakridsis – sprød lys malt.

110,-

Bæver – Ice wine

Oste & Rugflager

Oste - rugflager - Skovlyst honning

2 slags 85,- 4 slags 155,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – Lakridsis - hindbærflødeis

Mørk chokoladeis – Solbær sorbet

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,-

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,-

A.H Riise rum cream

65,-

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

Dette menukort gælder fra den 28. juni – 29. august

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