

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,-
Gin smash (gin, mangosirup & lemonsodavand)	85,-
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.

Sprød krabbe risotto med basilikumsmayo.
Terrine af kalvekæber med jordskokpure.
Skagenskinke med pesto.
Rådyret - 'Avoir la Peche', Chardonnay

Hovedret

Landgris med selleripuré.
Kalvetyksteg med syltede rødløg.
Kikærttekroket med tomatpickles.
Kartoffelrösti med unika havgus
Bagt græskar
*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

Kalvekæber & jordskok
Terrine af kalvekæber – selleri – æble –
jordskokpuré – dehydreret tyttebær –
mørkt ølskum.
135,-
*Ræven - 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon*

Kalv & chips
Tatar af kalveinderlår – tomatmayo – chips –
syltede sennepskorn.
145,-
Storken - Saar Riesling

Sprød risotto & tomat
Paneret krabbe risotto – basilikumsmayo –
tomatpickles – unika havgus – urter.
145,-
Rådyret - Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Vagtel & polenta
Svampe farseret vagtel – polenta med salvie –
gratineret squash – syltede grønne tomater.
285,-
Ræven - Compomoro Barbera

Landgris & kastanjer
Filet af landgris – selleripuré – rösti –
kastanjer- syltede rødløg – maltglace.
275,-
Egernet - La Masseria, Primitivo

Sæson fisk & græskar
(kan laves vegetarisk)
Bagt fisk – græskarpuré – syltet græskar –
bagt græskar – salte kerner – kørvelsauce
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 30. august – 31. oktober

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 – Bagte rødder

Vælg mellem bearnaise 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,-

Dessurter

Hvid chokolade & kaffe is

Hvid chokolade fromage – mørk chokoladebund – Kaffe is – hasselnød krokant.

110,-

Storken – Ice wine

Æble & Karamel

Lun æbletærte – æblesorbet – sprød karamel.

110,-

Svanen – Moscato d'asti

Oste & knækbrød

Oste - knækbrød - Skovlyst honning

2 slags 85,- 4 slags 155,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – Havtornsorbet - Kaffeflødeis

Mørk chokoladeis – Æblesorbet

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,-

Café 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 30. august – 31. oktober

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