

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.

Græskarsuppe med blåmusling.
Graved krondyrfilet med syltet blomme.
Skagenskinke med svampepickles.
Rådyret - 'Avoir la Peche', Chardonnay

Hovedret

Vildsvinebryst med jordskokpuré.
Kalvefilet med syltede rødløg.
Portobello svamp med syltede tyttebær.
Spinat bygotto med vesterhavsost
Rosenkål stegt med smør & mandler
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.

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

Forretter

Dyreryg & blommer

Graved krondyrfilet – syltede blommer – sprøde jordskokker – løvstikkemayo
145,-
Egernet - 'Cerise Sur le Gateau', Cabernet Sauvignon

Kalv & chips

Tatar af kalveinderlår – svampepickles – sprød pastinak – syltede tyttebær.
145,-
Storken - Saar Riesling

Græskar & blåmuslinger

Græskarsuppe – blåmuslinger – salte kerner – persille – syltet græskar – sprød malt.
145,-
Rådyret - Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Kalvefilet & sødekartofler

Timianstegt kalvefilet – mos af sødekartofler – sprød skagenskinke – kantarelsauce – portobello svampe – røget marv.
295,-
Ræven - Compomoro Barbera

Vildsvin & porre

Vildsvinebryst glaseret i julebryg – brændt porre – confiteret hvidløg – friteret kartoffel – jordskokpuré.
275,-
Egernet - La Masseria, Primitivo

Sæson fisk & rødbede

(kan laves vegetarisk)

Bagt fisk – rødbedesauce – selleri – spinat bygotto – rosenkål - mandler
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 2. november – 21. december

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

Kalvefilet med Skovlyst fritter og grønt.

125,-

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

115,-

Dessurter

Kokos & passionsfrugt

Sprød kokosbund – kokoskaramel –

Passionsfrugt – hvidchokoladecreme

110,-

Storken – Moscato d'Asti

Ris & Kirsebær

Risalamande – lun kirsebærsauce.

110,-

Svanen – Portvin

Oste & knækbrød

Oste - brændenældeknækbrød -

Skovlyst honning

2 slags 85,- 4 slags 155,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – Citrussorbet - Pebernøddeis

Mørk chokoladeis –

Bananis med mørkchokolade

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,-

Lune julevafler med

bærmarmelade & sukker.

65,-

Varme drikke

Stempel kaffe. (pr.person)

50,-

Americano.

45,-

Cortado.

40,-

Espresso.

30,-/40,-

Cappuccino.

55,-

Cafe Latte.

45,-/55,-

Irish Coffee.

95,-

Sødmælk kan erstattes af havremælk

Varm chokolade med flødeskum

48,-

Panyong. (sort the)

55,-

Yunnan. (sort the)

55,-

Grøn the med rabarber.

55,-

Chai Latte.

55,-

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 2. november – 21. december

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