

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Snacks, bobler & Cocktails

Se skilt på bordet.

Sæsonbord (sharefood)

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

Forret.

Blomkålssuppe med hasselnød.
Graved kulmule med timianmayo & kapers
Paneret andeconfit med brooken gel af havtorn.

Hovedret

Oksespidsbryst med gulerodspuré.
Braiseret kylling med syltede rødæg.
Tomatrisotto med syltede tyttebær.
Kartoffelmos med baconern
Jordskokker bagt med smør & mandler

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

Blomkål & hasselnød

Cremet blomkålssuppe – krabbekroket – syrlige æbler – ristet hasselnød – trøffelolie.
145,-

Egernet – 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon

Kalv & havtorn

Tatar af kalveinderlår – vesterhavssost – havtorn- confiteret æggeblomme – maltkrummer.

145,-

Storken – Saar Riesling

Kulmule

Citrus graved kulmule – frisee – croutons – timianmayo – sprøde kapers.

145,-

Rådyret – Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Kylling & mos

Braiseret hopballe mølle kylling – kantareller – perleløg – mos – bacon.
275,-

Ræven – Compomoro Barbera

Okse & jordskokker

Oksespidsbryst – pebersauce – sprød grønkål – bagte jordskokker – gulerod – rødæg.
275,-

Egernet – La Masseria, Primitivo

Sæson fisk & risotto

(kan laves vegetarisk)

Bagt fisk- urtecrust – skozonerod – malt – tomat – risotto – chips – olivensauce.
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 9. januar – 6. marts

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 395,-/445,-

Entrecôte ca. 200g 335,-

Skovlyst fritter – grønne bønner -

Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

Ræven – Finca Resalso, Ribera del Duero

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Børnevenlige retter

Frikadeller med Skovlyst fritter og grønt.

125,-

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

115,-

Desserten

Tærte & blommer

Mocca creme- tærtebund – søde blommer – vaniljeparfait – brændt hvid chokolade

115,-

Storken – Moscato d'Asti

Brownie & popcorn

Brownie – popcornflødeis – valnødekrokant - solbærsauce

125,-

Svanen – Ice wine

Oste & knækbrød

Oste - brændenældeknækbrød -

Skovlyst honning

2 slags 85,- 4 slags 155,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – havtornsorbet -

Mørk chokoladeis –

Popcornflødeis.

1 kugle 45,- 2 kugler 75,-

3 kugler 110,-

Svanen – Moscato d'Asti

Sødt til Kaffen

Romkugle med mørk rom,

dyppet i mørk chokolade.

40,-

Vegansk romkugle.

35,-

Varme drikke

Stempel kaffe. (pr.person)

50,-

Americano.

45,-

Cortado.

40,-

Flat white

50,-

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 9. januar – 6. marts

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