

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.

Blækspruttecarpaccio med rygeost.
Skaldyrssalat med friterede kapers.
Paneret oksekroket med urtemayo.

Hovedret

Landgris med stegte svampe.
Oksefilet med jordskokker.
Kyllingebryst med cremet polenta.
sprød ratatouille.
Salat af spidskål, sesam & syltede
rødløg.

Begge ombæringer 395,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 165,- pr person.

Kun hovedret 275,- pr person.

Forretter

Fisk & ramsløg

Bag hvid fisk – ramsløg – stegte svampe –
hasselnødder – syrlig fennikel.

155,-

Egernet – 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon

Kalv & feta

Rørt kalvetatar – kulørte beder – rucola –
boghvedekerner – feta.

150,-

Storken – Saar Riesling

Blæksprutte & hyldeblomst

Carpaccio af blæksprutte – hyldeblomst – citron
– agurk – rygeost – radise.

145,-

Rådyret – Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Landgris & jordskokker

Landgris – øl braiseret kartoffel – timian sauce
– kål – syltede perleløg – jordskokker.

285,-

Ræven – La Masseria, Primitivo

Kylling & ratatouille

Bryst af hopballe mølle kylling –
sprød ratatouille – cremet polenta –
mascarpone – forårsløg.

275,-

Egernet – Compomoro Barbera

Sæson fisk & tatarsauce

(kan laves vegetarisk)

Sæson fisk i panko – tatarsauce – urtekartofler
– julesalat – æble.

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 7. marts – 1. maj

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

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Dansk 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 – salat af spidskål, sesam & syltede rødløg -

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 & grønt.

125,-

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

115,-

Desserten

Skovlyst honning & pistacieis

Honningmousse – citrus broken gel – vaniljemarengs – pistacieis.

115,-

Storken – Moscato d'Asti

Cheesecake & passionsfrugt

Passionsfrugtcreme – mangosorbet mørk chokolade bund – ristet kokos.

115,-

Svanen – Ice wine

Oste & knækbrød

Oste - brændenældeknækbrød -

Skovlyst honning

2 slags 95,- 4 slags 165,-

Solsorten – Portvin lbv

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

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – pistacieis -

mørk chokoladeis –

mangosorbet.

1 kugle 45,- 2 kugler 75,-

3 kugler 110,-

Svanen – Moscato d'Asti

Sødt

Romkugle, tilsmagt mørk rom &

dyppet i mørk chokolade.

40,-

Kaffetrøffel, mørk chokolade trøffel,

tilsmagt med kaffe & hasselnødder

45,-

Kokoskugle, med passionsfrugt & karamel

dyppet i hvid chokolade.

40,-

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 7. marts – 1. maj

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