

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.

Spinat vaffel med rygeost & tørret tun.
Skaldyrssalat med friterede kapers.
Kalvetatar med ramsløgsmayo.

Hovedret

Nyretapper med bimi.
Oksekroketter med ærtepuré.
kyllingefrikasse med sommergrønt.
Spinatbygotto med syltet fennikel.
Salat af sommmerkål og syltede rødøl.

Begge ombæringer 395,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 165,- pr person.

Kun hovedret 275,- pr person.

Forretter

Asparges & ærter

Syltede hvide asparges – spinat vaffel –
marinerede grønne asparges – tørret tun –
hollandaiseskum – friske ærter.

155,-

Storken – Fincher & co, Sauvignon blanc

Kalv & ramsløg

Rørt kalvetatar – ramsløgsmayo – chips –
skovsyre – syltede ribs.

150,-

Rådyret – Saar Riesling

Ravioli & brunet smør

Ravioli – ricotta – spinat – kapers –
krabbekød – urter.

155,-

Rådyret – Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Nyretapper & pebersauce

Nyretapper – ærtepuré – pebersauce –
kartoffelkrokot – bimi.

285,-

Ræven – La Masseria, Primitivo

Lam & frikassé

Lammekølle – rabarber – sommerfrikassé –
tærte – glaserede løg – sauce på pilsner.

285,-

Egernet – Rioja, reserva

Sæson fisk & bygotto

(kan laves vegetarisk)

Sæson fisk bagt – spinat bygotto – asparges –
vallesauce – vesterhavssost – syltet fennikel.

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. maj – 26. jun.

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 – bagte tomater

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

Vandbakkelse & rabarber

Vandbakkelse – rabarberkompot – rabarbersorbet – lakridsguf – chokoladesovs – karamelliserede hasselnødder

105,-

Storken – Moscato d'Asti

Jordbær & hyldeblomst

Pistaciekage – skovmærkesirup – hyldeblomstmousse – jordbær.

105,-

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 – Saltkaramelis – Jordbær/hyldeblomstsorbet – Mango/passionsorbet.

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

Is-kaffe

45,-

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. maj – 26. jun.

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