

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.

Lokale kejserhatte med selleripuré.
Kalvetatar med syltede tomater.
Skaldyrsbisque med brændenældeolie.
Rådyret - 'Avoir la Pêche', Chardonnay

Hovedret

Gris med bagt gulerod.
Oksestavette med syltede rødløg.
Mos af sødekartofler med østershatte.
Stegt kål med hasselnødder
Bagte jordskokker
Ræven - 'Cerise Sur le Gâteau', Cabernet Sauvignon

Begge ombæringer 395,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 165,- pr person.

Kun hovedret 275,- pr person.

Forretter

Svampe & stikkelsbær

Lokale kejserhatte – kål – syltede stikkelsbær – æble – hasselnød - selleri

145,-

Ræven - 'Cerise Sur le Gâteau', Cabernet Sauvignon

Kalv & chips

Tatar af kalveyderlår – syltede tomater – timian mayo – pastinakchips - brøndkarse.

145,-

Storken - Saar Riesling

Skaldyrsbisque & brændenælde

Bagt fisk – skaldyrsbisque – urte crust – brændenældeolie – syltet citron

155,-

Rådyret - Fincher & co, Sauvignon blanc

Hovedretter

Gris & gulerod

Dansk Duroc gris – gulerodspure – bagt gulerod – crudite – sauce med stout & solbær - kartoffelvaffel

285,-

Ræven - Rioja, reserva

Oksestavette & kål

Oksestavette – kål – sauce med røget marv – lokale østershatte – mos af søde kartofler

295,-

Egernet - La Masseria, Primitivo

Sæson fisk & jordskokker

(kan laves vegetarisk)

Bagt fisk – spinatpuré – jordskokker – palmekål – majssauce

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 19. august – 6. november

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

Regninger kan ikke splittes i mere end 4 pr. reservation.

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 – bagte tomater

Vælg mellem bearnaise
eller pebersauce

Ræven – Finca Resalso, Ribera del Duero

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Børnevenlige retter

Grillet kyllingespyd med grønt, fritter & mayo.

125,-

Paneret & pandestegt fladfiskefilet med grønt,
remoulade & fritter

125,-

Desserten

Ananas & kokos

Ananas – rom – kokos is – lun vaniljesauce –
sprød kokos

110,-

Rådyret – Ice wine

Pannacotta & Solbær

Kærnemælks pannacotta – solbærsorbet –
pistacie knas

95,-

Svanen – Moscato d'asti

Oste & knækbrød

Oste – brændenældeknækbrød –
stout syltede svesker

2 slags 95,- 4 slags 165,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – Kokosflødeis –

Mango/passionssorbet – Solbær sorbet –
månedens is (spørg personalet).

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

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,-

Stauning Rye.

115,-

Stauning Kaos.

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 19. august – 6. november

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

Regninger kan ikke splittes i mere end 4 pr. reservation.