

Aftenmenu

Serveres mandag – onsdag 17- 20 torsdag & fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Snacks, bobler & Cocktails

Se skilt på bordet.

Juleanretning (2 omb.) 345,-

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

Julesild med løg og syltede kirsebær
Sæsonens fladfisk med remoulade & citron

Skovlyst julelaks med rævesauce
Rådyret - 'Avoir la Peche', Chardonnay

Ribbensteg med sennep og rødkål.
Medister med syltede rødbeder.
Terrin af andelår, rørt med æbler & svesker.

Rensdyret - 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon

Vegansk hovedret

Svampe &

Grillet porto bello svamp – grønkål –
syltede tyttebær – bagt græskar - trøffelolie
285,-

Ræven - 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.

Forretter

Jordkok & bacon

Crement jordkoksuppe – chips – trøffelolie –
tør saltet bacon - persille

145,-

Ræven – Sauvignon blanc

Kalv & brombær

Tatar af kalveyderlår – grønkål –
Broken gel af brombær – saltbagt selleri -
hasselnødder

145,-

Ræven - 'Cerise Sur le Gateau',
Cabernet Sauvignon

Hovedretter

Vildt & Kartoffel

Ragout af krondyr – kartoffelmos –
lokale svampe - syltede rødløg –
sprøde rødder - kål

285,-

Ræven - Rioja, reserva

Sæson fisk & kastanje

(kan laves vegetarisk)

Sæsonens fisk – kastanjepuré – kejserhatte –
æble – hasselnødder –
brunet smør – syltede tyttebær

295,-

Storken – Saar Riesling

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 – stegte rødder

Vælg mellem bearnaise
eller pebersauce

Ræven – Finca Resalso, Ribera del Duero
Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer
vi ikke for kvaliteten.

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.

Dette menukort gælder fra den 11. november – 20. december

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

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

Firmakort & ikke EU-kort kan blive tillagt op til 4% i gebyrer

Aftenmenu

Serveres mandag – onsdag 17- 20 torsdag & fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Børnevenlige retter

Grillet kyllingespyd med grønt, fritter & mayo.
125,-

Paneret & pandestegt fladfiskefilet med grønt,
remoulade & fritter
125,-

Dessertes

Ris & kirsebær
Risalamande – kirsebærsauce
85,-
Rensdyret – Portvin LBV

Desserttallerken

Udvalg af kage, mousse & is – spørg tjeneren
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 – Flødeis med brændte mandler -
Mandarin/blodappelsinsorbet -
Mørk Chokolade -
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,-
Lune julevafler m. marmelade & sukker. 65,-

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,-
Gløgg med brunkager 75,-
Æble/solbær gløgg (alkoholfri) 65,-

The fra A.C Perch's

Panyong. (sort the) 55,-
Yunnan. (sort the) 55,-
Grøn the med rabarber. 55,-
Chai Latte. 55,-
Jule-the. (hvid the) 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 11. november – 20.december

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

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

Firmakort & ikke EU-kort kan blive tillagt op til 4% i gebyrer