

Aftenmenu

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

Hovedretter

Okse & perleløg

Gammeldags oksesteg med kartoffelmos,
ribsgele, glaserede perleløg & skysauce
225,-

Gris & kartofler

Stegt flæsk med kartofler, persillesovs,
rødbeder & sennep
3 stk. flæsk 125,- 6 stk. flæsk 185,- 9 stk. flæsk
225,-

Kalv & ærter

Wienerschnitzel med ærter, brasede kartofler,
skysauce og ”dreng”
225,-

Tartelet & kylling

2 store tarteletter med rokkedal kylling og
svampe
155,-

kødboller & tomatsovs

Oksekødboller i tomatsovs med pasta &
vesterhavsost
175,-

Bøfsandwich & fritter

Bøfsandwich, briochebolle 18og oksehakkebøf,
stegte løg, blødeløg, BBQ, mayo & pebersauce,
hertil Skovlyst fritter.
185,-

Desserter

Citron & fløde

Citronfromage med flødeskum
75,-

Is & vafler

Regnbue is med vafler
75,-

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,-

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,-

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

Dette menukort gælder kun i uge 42

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

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,-
<i>Sødmælk kan erstattes af havremælk</i>	
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,-
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 kun i uge 42

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