

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Snacks, bobler & cocktails

Snacks før maden

Maltstænger m. mayo	25,-
Saltmandler	25,-
Flæskesvær m. æble BBQ	35,-
Snackbræt	85,-
(peanuts, saltmandler, ølpølser og flæskesvær)	

Bobler, Shandy & Aperol

Gin med tonic eller lemon.	95,-
Cremant alm. Eller rosé	85,-
Hvidvin & hyldeblomst sodavand	75,-
"Shandy" Hvedeøl m. hyldeblomst	65,-
Aperol spritz	85,-

Cocktail's

Gin/passion	95,-
(gin, passionsfrugt & lemon)	
Peach melba "spritz"	95,-
(Vodka, hindbær, fersken, hyldeblomst & crème)	

Skovlyst øl cocktail's

Den med Hvede øl	95,-
(Gin – hindbær – hvedeøl – hyldeblomst)	
Den med I.P.A.	95,-
(Gin – passionsfrugt – I.P.A. – dansk vand)	

Cider uden alkohol

Hindbær eller fersken	70,-
-----------------------	------

Sæsonbord (sharefood)

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

Forret.

Enebær marineret laks med peberrod.
Tuntatar med ponzumayo.
Mask paneret vildsvinerillette med tyttebær.
Rådyret - 'Avoir la Pêche', Chardonnay

Hovedret

Hopballemølle kylling med syltede kejsershatter.
Oksekæbe med rodfrugtpuré.
Kroket af rødbede & kikærter med æbleBBQ
Svampebygotto.

Ræven - Relais du Roi, Principauté d'Orange

Begge ombæringer 410,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 175,- pr person.

Kun hovedret 295,- pr person.

Tørmodnet højreb

Dansk tørmodnet højreb – vores højreb er modnet i min. 35 dage.

Rib-eye ca. 300g/ca.400g	410,-/465,-
Entrecôte ca. 200g	335,-

Serveres med Skovlyst fritter.

Vælg mellem bearnaise eller pebersauce

Ræven – Finca Resalso, Ribera del Duero

Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

Tilvalg til højreb

Broccolini stegt i hvidløgsolie	40,-
Spidskål gratineret med Unika havgus	45,-
Stegte lokale svampe med trøffelolie	55,-

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

Dette menukort gælder fra den 9. januar – 26. februar

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 – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Forretter

Laks & peberrod

Enebær marineret laks – peberrodscreme –
I.P.A syltett rødbede – syrlig æblekompot

145,-

Rådyret – Fincher & co, Sauvignon blanc

Tun & avocado

Tuntatar – ponzumayo – sesam –
karse – avocado - chips

155,-

Ræven – Saar Riesling

Vildsvin & tyttebær

Mask paneret vildsvinerillette – tyttebær –
syltede kejserhatte – puré af pastinak

155,-

Bæveren – 'Avoir la Pêche', Chardonnay

Hovedretter

Kylling & Svampe

Hopballemølle kylling – svampebygotto – kål –
Unika havgus – trøffelsauce

295,-

Ræven – Rioja, reserva

Oksekæbe & rødder

Stout braiseret oksekæbe – rodfrugter –
syltede rødløg – sprøde jordskokker

295,-

Solsorten – La Masseria, Primitivo

Sæson fisk & jordskokker

Panko paneret sæsonfisk – urtesalat
stuede jordskokker – syltede sennepskorn -

295,-

Storken – Saar Riesling

Vegansk hovedret

Svampe & rødbede

Kroketter af rødbede & kikærter – æblekompot
– kejserhatte – olivenolie – sprøde jordskokker

295,-

Ræven – Saar Riesling

Børnevenlige retter

Kyllingebryst med grønt, fritter & mayo.

135,-

Paneret & pandestegt fladfiskefilet med grønt,
remoulade & fritter

135,-

Desserter

Creme brulee & solbær

Mørk chokoladecreme brulee – solbærsorbet –
hasselnøddekna – æbleskum

110,-

Rådyret – Ice wine

Havtorn & lakrids

Havtornfromage – chokolade/kiksebund –
lakrids marengs – hvid chokolade ganache

110,-

Svanen – Moscato d'Asti

Oste & knækbrød

Oste - brændenældeknækbrød -
stout syltede svesker

2 slags 95,- 4 slags 165,-

Solsorten – Portvin lbv

Bryggeri Skovlyst is

Vaniljeis – Solbær sorbet –

Mørk chokoladeis - Mango/passionssorbet -
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,-

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

Dette menukort gælder fra den 9. januar – 26. februar

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