

# Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

## *Snacks, bobler & cocktails*

### **Snacks før maden**

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

### **Bobler, Shandy & Aperol**

<b>Gin</b> med tonic eller lemon.	95,-
<b>Cremant</b> alm. eller rosé	85,-
<b>Hvidvin</b> & hyldeblomst sodavand	75,-
<b>”Shandy”</b> Hvedeøl m. hyldeblomst	65,-
<b>Aperol spritz</b>	85,-

### **Cocktail´ s**

<b>Gin/passion</b> (gin, passionsfrugt & lemon)	95,-
<b>Peach melba “spritz”</b> (Vodka, hindbær, fersken, hyldeblomst & crémant)	95,-

### **Skovlyst øl cocktail´ s**

<b>Den med Hvede øl</b> (Gin - hindbær - hvedeøl - hyldeblomst)	95,-
<b>Den med I.P.A.</b> (Gin - passionsfrugt - I.P.A. - danskvand)	95,-

### **Cider uden alkohol**

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

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.  
Dette menukort gælder fra den 27. februar – 30. april  
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

## Sæsonbord

**(sharefood)** Serveres i 2. ombæringer på bordet i skåle og fade.

### Forret

**Arancini** med trøffelmayo.

**Kalvetatar** med fetacreme.

**Skaldyrssalat** med friterede kapers.

### Hovedret

**Andebryst** med gulerodspuré.

**Lammeskank** med tomatbygotto.

**Confiterede lokale kejsershatter** med  
vesterhavsost  
**Spidskålssalat.**

Begge ombæringer 410,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 175,- pr person.

Kun hovedret 295,- pr person.

## Forretter

### Arancini & trøffelmayo

155,-

Sprøde risottokugler – svampe – parmesan – purløgsolie – balsamicoperler - trøffelmayo

### Kalvetatar & fetacreme

155,-

Tatar af kalveyderlår – grov sennep – agurk – fetacreme – radise – maltkrummer

### Blåmuslinger & bacon

145,-

Cremet muslingesuppe – persille – bacon – gulerodspuré - maltolie

## Hovedretter

### Andebryst & sød kartoffel

295,-

Andebryst – sød kartoffel – blomkål i sprød dej – sauce af I.P.A. & vesterhavsost – sprøde østershatte

### Lammeskank & tomat

325,-

Braiseret lammeskank – salat af spidskål – tomatbygotto – sauce på Classic – syltede tomater

### Laks & gulerod

295,-

Bagt laks - cremet gulerodssauce – fennikel – sesam – pommes Anna - syltede rødløg

### Lokale svampe & malt (vegansk)

295,-

Confiterede kejsershatter – gulerodspuré – sprøde østershatte – maltolie – spidskål

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

Dette menukort gælder fra den 27. februar – 30. april

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

## Tørmodnet højreb

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

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

Serveres med Skovlyst fritter. Vælg mellem bearnaise eller pebersauce  
Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.

### Tilvalg til højreb

<b>Broccolini</b> stegt i hvidløgsolie	40,-
<b>Blomkål</b> friteret i dej med I.P.A.	45,-
<b>Stegte lokale svampe</b> med trøffelolie	55,-

## Børnevenlige retter

<b>Frikadeller</b> med grønt, fritter & mayo.	135,-
<b>Fladfiskefilet</b> , paneret & pandestegt med grønt, remoulade & fritter	135,-

## Desserter

<b>Vanilje creme brulee &amp; lys malt</b>	110,-
Vanilje creme brulee – lyst malt is - pocheret pære	
<b>Desserttallerken</b>	110,-
Udvalg af kage, is og andre lækkerier.	
<b>Oste &amp; knækbrød</b>	2 slags 95,- 4 slags 165,-
Oste - brændenældeknækbrød - stout syltede svesker	
<b>Bryggeri Skovlyst is</b> 1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-	
Vaniljeis – Solbær sorbet –Lys malt is - Mango/passionsssorbet -månedens is (spørg personalet).	

## Sødt

<b>Romkugle</b> , tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.	40,-
<b>Kaffetrøffel</b> , mørk chokolade trøffel, tilsmagt med kaffe & hasselnødder	45,-
<b>Kokoskugle</b> , med passionsfrugt & karamel dyppet i hvid chokolade.	40,-
<b>Fyldte chokolader fra Cilles chokolade</b> med salt karamel eller passionsfrugt	30,- pr stk

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

Dette menukort gælder fra den 27. februar – 30. april

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