

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

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 (gin, passionsfrugt & lemon)	95,-
Peach melba “spritzz” (Vodka, hindbær, fersken, hyldeblomst & crémant)	95,-

Skovlyst øl cocktail´ s

Den med Hvede øl (Gin - hindbær - hvedeøl - hyldeblomst)	95,-
Den med I.P.A. (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 sød kartoffel.

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

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

155,-

Kalvetatar & fetacreme

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

155,-

Blåmuslinger & bacon

Cremet muslingesuppe – persille – bacon – gulerodspuré - maltolie

145,-

Hovedretter

Andebryst & sød kartoffel

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

295,-

Lammeskank & tomat

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

325,-

Laks & gulerod

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

295,-

Lokale svampe & malt (vegansk)

Confiterede kejsershatter – syltede tomater – sprøde østershatte – maltolie – spidskål

295,-

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.

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

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

Tilvalg til højreb

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

Børnevenlige retter

Frikadeller med grønt, fritter & mayo.	135,-
Fladfiskefilet , paneret & pandestegt med grønt, remoulade & fritter	135,-

Desserter

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

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,-
Fyldte chokolader fra Cilles chokolade 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