

# Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

## Sæsonbord

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

### Forret

**Rosé rejer** med ramsløgsmayo.  
**Kalvetatar** med brændenældepesto.  
**Grøn gazpacho** med ristet boghvede.

### Hovedret

**Oksecuvette** med syltede rødløg  
**Glaseret duroc svinebryst** med ærteskud  
**Ærtebygotto** med vesterhavst  
**Majs** stegt i timian & smør

Begge ombæringer 410,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 175,- pr person.

Kun hovedret 315,- pr person.

## Forretter

### Asparges & stenbiderrogn

Asparges – kamilleblomst - rugbrødsknas – rygeost – stenbiderrogn – radise

155,-

### Kalvetatar & brændenælde

Tatar af kalveyderlår – brændenældepesto – syltede perleløg – maltbrød - vesterhavst

155,-

### Grøn gazpacho & rosé rejer

Brændte ærter – rosé rejer – ristede boghvede kerner – ramsløg – tomat

145,-

## Hovedretter

### Duroc svinebryst & ærtebygotto

Rabarber glaseret svinebryst – ærtebygotto – små rødder – grønne asparges – sauce på I.P.A.

295,-

### Oksecuvette & Majs

Oksecuvette – knuste kartofler – smør stegte majs – syrlige beder – hybenrose - pebersauce

315,-

### Sæsonfisk & asparges

Sæsonens fisk - Cremet asparges sauce – ramsløg – små kartofler – glaskål – hvide asparges

325,-

### Hvide asparges & glaskål (vegansk)

Stegte hvide asparges – brændte ærter – grillede grønne asparges – små kartofler - glaskål

295,-

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

Dette menukort gælder fra den 1. maj – 25. juni

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.

<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

*Frisk revet trøffel på Skovlyst fritter 55,-*

**Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.**

### Tilvalg til højreb

<b>Majs</b> stegt i smør & timian	45,-
<b>lokale kejserhatte</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>Rabarber &amp; vaniljeis</b>	110,-
Rabarbertærte – vaniljeis – marengs	
<b>Desserttallerken</b>	110,-
Udvalg af forskellige lækre desserter.	
<b>Jordbær/rabarber trifli med hasselnøddeknas.</b>	90,-
<b>Oste &amp; knækbrød</b>	2 slags 95,- 4 slags 165,-
Oste - brændenældeknækbrød - sylt	
<b>Bryggeri Skovlyst is</b>	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-
Vaniljeis – Saltkaramel is – Jordbær/rabarbersorbet - Mango/passionsorbet - månedens is (spørg personalet).	
<b>Is-sandwich</b>	90,-
Stor kugle valgfri is, lag i mellem vores cookies med skumfiduser, rullet i salt karamel knas.	

## Sødt

<b>Romkugle</b> , tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.	40,-
<b>Mørk chokolade trøffel</b> tilsmagt med appelsin & hasselnødder	40,-
<b>Kokoskugle</b> , med passionsfrugt & karamel dyppet i hvid chokolade.	40,-
<b>Fyldte chokolader fra Cilles chokolader</b>	28,- pr stk. / 2 stk.50,-
med saltkaramel eller passionsfrugt.	

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

Dette menukort gælder fra den 1. maj – 25. juni

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