

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Sæsonbord

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

Forret

Svampebygotto med jordskokchips.

Kalvetatar med svampemayo.

Letsaltet laks med syltet æble

Hovedret

Ballotine af fasanbryst med
rødbedepolenta.

Tykkam af finsk wagyu med mos.

Bagte jordskokker med vesterhavsost.

Salat af spæde grønkålsblade, blommer,
pære & hasselnødder.

Begge ombæringer 410,- pr person

Bestilles ombæringerne alene er prisen:

Kun forret 175,- pr person.

Kun hovedret 315,- pr person.

Forretter

Svampe & hyldebær

145,-

Svampebygotto – vesterhavsost – hasselnød – hyldebær – granolie – jordskokchips.

Kalvetatar & brombær

155,-

Tatar af kalveyderlår rørt med sennep & rødløg – syltede brombær – spæde grønkålsblade – svampemayo – surdejs crouton.

Laks & æble

155,-

”Brændt” laks – brunet smør– æbler syltet med syrenblomst – solsikke-skud – tang

Hovedretter

Tykkam & græskar

325,-

Tykkam af finsk wagyu – pastinak/kartoffelmos – bagt græskar – brændte løg – solbærsaube.

Fasan & svampe

315,-

Ballotine af fasanbryst – savoykål – rødbedepolenta – kastanjer – kejserhatte - svampesauce – syltede rødløg.

Havtaske & jordskokker

345,-

Smør stegt havtaskehale – jordskokker – græskarpuré – sauce af vesterhavsost – gule beder – røget oksemarv.

Lionsmane & kål (vegetarisk)

295,-

Stegt Lionsmane – bagt græskar – spæde grønkålsblade – gule beder – persillepesto - Skovlyst fritter

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

Dette menukort gælder fra den 28. august – 5. november

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

Tørmødnet højreb

Dansk tørmødnet højreb.

Rib-eye ca. 300g/ca.400g	410,-/465,-
Entrecôte ca. 200g	335,-
Serveres med Skovlyst fritter samt bearnaise eller pebersauce. Ønskes bøffen gennemstegt, garanterer vi ikke for kvaliteten.	

Tilvalg til hovedretter

Salat af spæde grønkålsblade, blommer, pære & hasselnødder.	45,-
Bagte jordskokker med vesterhavssost.	55,-
Skovlyst fritter.	55,-
Trøffel på Skovlyst fritter.	55,-

Børnevenlige retter

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

Desserter

Pannacotta & sprød karamel	110,-
Vanilje pannacotta – karamelflage – havtornsbet – skovmærkemarengs.	
Mazarin & æble	110,-
Mazarin – hvid chokoladecreme – æblekompot – sirup af kogler – sprødt æble.	
Æbletrifli med mandelknas.	90,-
Oste & knækbrød	2 slags 95,- 4 slags 165,-
Oste - brændenældeknækbrød – Skovlyst honning.	
Bryggeri Skovlyst is	1 kugle 45,- 2 kugler 75,- 3 kugler 110,-
Vaniljeis – Mørk chokoladeis – Havtornsbet – Popcorn is med saltkaramel – månedens is (spørg personalet).	
Is-sandwich	90,-
Stor kugle valgfri is, lagt imellem vores cookies med skumfiduser, rullet i saltkaramel knas	

Sødt

Romkugle , tilsmagt mørk rom & dyppet i mørk chokolade.	40,-
Fyldte chokolader fra Cilles chokolader	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 28. august – 5. november
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