

Aftenmenu

Serveres mandag – fredag 17-21 lørdag 17.30-21

Juleanretning

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

Forret

Julesild med løg og syltede kirsebær
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt,
serveret med remoulade & citron
Skovlyst julelaks med rævesauce

Hovedret

Ribbensteg med sennep og rødkål.
Medister med syltede rødbeder.
Terrin af andelår, rørt med æbler &
svesker.

365,- pr person. Minimum 2 personer

Forretter

Græskar & okse	145,-
Cremet græskarsuppe – friteret oksekroket – cremefraiche – salte kerner.	
Svampetoast & jordskokker	145,-
Ristet maskbrød – stegte svampe – glace af julebryg – syltede tyttebær – jordskokker.	
Skaldyrs "hotdog"	155,-
Friteret skaldyr – briochebrød - I.P.A. mayo – havtorn – agurk – sprøde kartofler.	

Hovedretter

Oksebryst & rødbeder	295,-
Oksebryst – glaserede rødbeder – kartoffel/jordskokmos – pebersauce – sprøde østershatte	
Dyrekølle & svampe	325,-
Dyrekølle – selleri – humle – brombærsauce - kartoffelfondant – sprød grønkål.	
Kuller & ratatouille	315,-
Bagt kuller – ratatouille – sprød olivenrisotto – sauce verde.	
Krebinet af kikærter & selleri (vegetarisk)	295,-
Krebinet af kikærter – kartoffel/jordskokmos – sprøde østershatte – selleri – humle.	

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.
Dette menukort gælder fra den 7.november – 22. december
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.

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 kål, saltmandler & syltede tyttebær. 45,-

Selleri ristet med humlesmør. 45,-

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

Skovlyst honningkage & mandarin 110,-

Blød honningkage – mandarin – kirsebær is – mørk chokoladesovs.

Ris & kirsebær 95,-

Risalamande – kirsebærsauce – ristede mandler.

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 – Mandarin sorbet – Kirsebæris –
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.

Chokoladebar fra Cilles chokolader 38,-

med kirsebær og vanilje.

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

Dette menukort gælder fra den 7. november – 22. december

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