

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

SNACK, DRINK OG BOBLER

Maltstænger m. mayo	15,-
Saltmandler	15,-
Flæskesvær m. æble/BBQ dip	15,-
Cava, brut eller semi-seco	60,-
G/T Cph gin og oh deer tonic	95,-
Hvidvin og hyldeblomst m. blidbrus	50,-
"Shandy" hvedeøl m. hyldeblomst	49,-
Aperol spritz	75,-

SÆSONMENU

BYGOTTO & JOMFRUHUMMER

Bygotto – vesterhavsost – persille –
jomfruhummerhaler – rugbrødskrummer

*Rådyret - Mio passo Pinot Grigio –
Gentle lager 0,0%*

KALVETYKSTEG & SELLERI

Kalvetyksteg – saltbagt selleri – gulerodspuré –
rosmarin kartoffel – syltede rødløg –
broccoliasparges

*Ræven - Almeda, Cabernet Sauvignon -
Gentle lager 0,0%*

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

2 slags unika oste med rugflager og egen
honning

*Stout - Vista Alegre late Bottle –
Rokkedyssegård Brombær nektar*

CHOKOLADE & KARAMEL

Chokobar – karamel – solbærsorbet –
peanutkrokant

*Bæveren - Birbet Negro, Brachetto –
Rokkedyssegård hyldeblomst*

2 RETTER 285,- 3 RETTER 365,-
4 RETTER 415,-

**RETTERNE KAN IKKE SKIFTES UD MED
ANDRE RETTER FRA KORTET**

FORRETTER

FORRET FRA SÆSONMENUEN

95,-

STENBIDERROGN & MALT PANDEKAGE

Stenbiderrogn – luftig cremefraiche –
citronperler – maltpandekage – frisee salat
110,-

*Rådyret - Alpha Zeta, Rosé -
Rokkedyssegård hyldeblomst*

TATAR & KARTOFLER

Rørt kalvetatar – sennepskorn – sure agurker –
chips – karse - pebermayo
115,-

*Bæveren - Gies Döppel Rosé –
Gentle lager 0,0%*

HOVEDRETTER

HOVEDRET FRA SÆSONMENUEN

205,-

DAGENS FISK & TATARSAUCE

Panko stegt fisk – sprøde kartofler –
tatarsauce – blommetomater – fennikel - urter
220,-

*Haren - Fincher & co, Sauvignon blanc –
Wheat Dreams 0,0%*

KIKÆRTEKREBINET OG TOMAT (vegetar)

Kikærtekrebinet – pesto – blommetomater –
Broccoliasparges - squash
195,-

Rådyret - Riesling - All the Way IPA 0,3%

DRY-AGED HØJREB

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-
ENTRECÔTE CA. 200G 275,-

Serveres med Skovlyst rösti, stegte
markchampignon, løgskaller og timian hertil
pebersauce.

*Egernet - Wollridge Zinfandel Reserva –
All the Way IPA 0,3%*

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

Dette menukort gælder fra den 26. april – 17. juni

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17-21

DESSERTER

DESSERT FRA SÆSONMENUEN

95,-

VANILJE & HINDBÆR

Vanilje pannacotta – chokobrud – hindbær –
lakrids is

105,-

*Haren - Spinetta, Moscato d'Asti -
Hindbær isthe*

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

Unika oste med rugflager og egen honning
2 slags 70,- 4 slags 135,-

*Solsorten - Vista Alegre late Bottle –
Rokkedyssegård Brombær nektar*

BRYGGERI SKOVLYST IS

Jordbærsorbet, lakridsis, Vaniljeis,
Mørk chokoladeis eller Bananis

1 kugle 35,- 2 kugler 65,-

3 kugler 90,- 4 kugler 105,-

*Svanen - Moscato d'Asti -
Hindbær isthe*

TIL KAFFEN

3 STK. SØDT	55,-
ROMKUGLE MED MØRK ROM	25,-
FLØDEBOLLE MED HAVTØRNSKUM	25,-

BØRNEVENLIGE RETTER

Frikadeller med ristede kartofler.
95,-

Paneret rødspætteleter med remoulade og
rugbrød.
98,-

Fiskefrikadeller med remoulade og rugbrød
98,-

Alle andre retter i menukortet laves i
børneportioner til halv pris.

*Hvis I er 8 personer eller flere anbefaler vi i
bestiller ens hovedretter.*

*Under hver ret står der hvilken øl, vin eller
alkoholfri drik vi anbefaler.*

3 retter ølmenu kr. 130,-/ alkoholfrimenu 100,-/
vinmenu 165,-

4 retter ølmenu kr. 160,-/ alkoholfrimenu 130,-/
vinmenu 210,-

Dette menukort gælder fra den 26. april – 17. juni

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.