

AFTENMENU

Serveres mellem kl 17.30-21.30

Under hver ret står hvilken øl vi anbefaler, samt et alternativ med ingen eller meget lidt alkohol i. Begge anbefalinger kan købes enkeltvis eller som ølmenu/saftmenu.

FORRETTER

GRÆSKARSUPPE OG VILDSVIN

Græskarsuppe – braiseret vildsvin – salte kerner - maltolie
Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn
110,-

SÆSONENS FISK OG RØDDER

Bagt fisk – gulerodspuré – sprøde jordskokker – glaceret selleri - peberrodsskum
Ræven (I.P.A.) eller Is-the med hindbær
110,-

RØDBEDE OG KAMMUSLING

Rødbede carpaccio – timianolie – syltet fennikel – saltet kammusling – fermenteret hvidløg
Storken (weissbier) rokkedyssegård hindbærsaft
120,-

HOVEDRETTER

OKSEFILET, SVAMPE OG LØG

Oksefilet – confiteret okse – svampesauce – knuste kartofler– gulerod – brændte løg
Ræven (I.P.A.) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)
220,-

SVINEBRYST, MALT OG GRÆSKAR

Langtidsbagt svinebryst – malt – græskarpuré – tyttebærsaube – romanesco - kartoffelfondant
Vildsvinet (Dark lager m. julekrydderier) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)
210,-

SÆSONENS FISK, GRØNKÅL OG SØDE KARTOFLER (glutenfri)

Sæsonens fisk – jordskokker – mos af søde kartofler – grønkål – kapers - krabbesauce
Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn
215,-

HUSMANDSKOST

Se venligst skilt på bordet.
170,-

GULERØDDER, SVAMP OG GRØNKÅL (vegansk)

Stegte gulerødder – brændte løg – porto bello svamp – grønkål - maltolie
Rådyret (pilsner) eller Birkesaft med æble
180,-

Dette menukort gælder fra den 23. november til den 22. december

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for 2. halvår 2018

AFTENMENU

Serveres mellem kl 17.30-21.30

DRY-AGED OKSEHØJREB

Højrebet er modnet i mindst 40 dage under særlige forhold for at sikre mørhed og smag. Steaks af dry-aged højreb har en helt unik smag.

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 345,-/415,-
CÔTE DE BOEUF (CA. 600G MED BEN) 595,-

Vælges dry-aged højreb i menu er der følgende tillæg ved 300g 100,- 400g 150,-

STRIPLOIN FRA NORDJYSK NATURKØD

Ikke så fedtmarmorert som dry-aged, men stadig mørt og med god smag.

ENTRECÔTE CA. 200G 235,-
CA. 300G 305,-

Vælges entrecôte fra nordjysk naturkød i menu er der følgende tillæg ved 300g 50,-

Vores steaks serveres med kartoffelmos rørt med bacon hertil savojkål og pastinakker samt pebersauce
Vildsvinet (Dark lager m. julekrydderier) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)

DESSERTER

3 LAGS CHOKOLADEMOUSSE OG APPELSINSORBET

3 lags chokolademousse – appelsinsorbet – lakridssirup – chokoladeflager
Bjørnen (brown ale) eller Brombærnektar
105,-

RIS OG KIRSEBÆR

Ris a la mande – lun kirsebærsaube – mandelsplitter
Vildsvinet (Dark lager m. julekrydderier) eller Rokkedyssegård hindbærdrik
95,-

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

4 danske oste – rugflager – hjemmesyldt – Skovlyst honning
Ravnen (stout) eller brombærnektar
105,-

BRÛGGERI SKOVLYST IS

Appelsin sorbet, Vanilje is, Pebernødde is, Mørk chokolade is eller Havtorn sorbet
1 kugle 35, 2 kugler 60,- 3 kugler 80,- 4 kugler 95,-
Svanen (belgisk blonde) eller hindbærnektar

3 STK. SØDT TIL KAFFEN

55,-

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

Retterne fra kortet kan bestilles enkeltvis eller sammensættes og bestilles som menu.

Menu prisen gælder *kun* såfremt alle retterne bestilles på én gang.

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

3 retter kr. 380,- / ølmenu kr. 120,-/ saftmenu 100,-

4 retter kr. 460,- / ølmenu kr. 150,-/ saftmenu 130,-

5 retter kr. 520,- / ølmenu kr. 180,-/ saftmenu 150,-

Dette menukort gælder fra den 23. november til den 22. december

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for 2. halvår 2018