

# 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

### RODFRUGTER OG MUSLINGER

Rodfrugtsuppe – pastinakchips – blåmuslinger – glaskål - saltmalt  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
105,-

### TORSK OG ÆBLE

Tatar af letsaltet torsk – capers – kørvel – selleri – sagogryn – frisk æble  
*Raven (I.P.A.) eller æblecider fra gyldensten (0,2%)*  
110,-

### KALVEINDERLÅR OG JORDSKOK

Malt graved kalveinderlår – lun jordskokpuré – rugbrødschips – syrlige skalotter – blade af rosenkål  
*Bjørnen (brown ale) rokkedyssegård brombærsaft*  
110,-

## HOVEDRETTER

### OKSEKÆBER, KARTOFFELMOS OG RØDDER

Stout braiserede oksekæber – kartoffelmos – estragon – glacerede rødder – syltede rødøg  
*Ravnen (Stout) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*  
210,-

### KALVETYKSTEG, SPINAT OG TYTTEBÆR

Kalvetyksteg – spinat – skorzonnerrod – æblesauce – pommes anna - tyttebærkompot  
*Egernet (wienerbryg) eller brombærnektar*  
215,-

### SÆSONENS FISK, PERSILLEROD OG BEDER *(glutenfri)*

Sæsonens fisk – grøn muslingesauce – blød og sprød persillerod – grillet porre – gule beder  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
220,-

### HUSMANDSKOST

Se venligst skilt på bordet.  
170,-

### GULERØDDER, SVAMP OG GRØNKÅL *(vegansk)*

Spinat – knoldselleri – blade af rosenkål – tyttebærkompot – sprøde rødder – gule beder  
*Rådyret (pilsner) eller is-the med hindbær*  
180,-

Dette menukort gælder fra den 4. januar til den 3.marts

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for 1. halvår 2019

# 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 som del af menu er der følgende tillæg ved 300g 100,- 400g 150,-

## STRIPLOIN FRA NORDJYSK NATURKØD

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

ENTRECÔTE CA. 200G 255,-  
CA. 300G 305,-

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

Vores steaks serveres med kartoffelmos rørt med bacon hertil stegte østershatte og savojskål samt pebersauce

*Egernet (wienerbryg) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*

## DESSERTER

### HAVTORN OG CANDYFLOSS

Chokolade "tartelet" – karamel – havtornfromage – syltet havtorn– candyfloss

*Storken (weissbier) eller Is-the med havtorn*

105,-

### CREME BRULÉ

Vanilje creme brulé – appelsinsorbet – søde maltstænger -

*Svanen (belgisk blonde) eller Rokkedyssegård hindbærdrik*

105,-

### DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

4 danske oste – rugflager – hjemmesylt – Skovlyst honning

*Ravnen (stout) eller brombærnektar*

105,-

### BRYGGERI SKOVLYST IS

Appelsin sorbet, Bær sorbet, Vanilje is, Mørk chokoladeis eller Bananis

*1 kugle 35, 2 kugler 60,- 3 kugler 80,- 4 kugler 95,-*

*Svanen (belgisk blonde) eller hindbærnektar*

### 3 STK. SØDT TIL KÅFFEN

55,-

### **OPLYS 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 4. januar til den 3.marts

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for I. halvår 2019