

# 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

### SKALDYR OG RISOTTO

Skaldyr – risotto – fennikel – sprødt kyllingeskind - vesterhavsost  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
115,-

### TORSKEROGN OG ÆGGEBLOMME

Rørt torskerogn – kapers vinaigrette – rugbrødskrummer – confiteret æggeblomme – luftig peberrod  
*Storken (weissbier) eller hyldeblomstdrik*  
110,-

### KALVEINDERLÅR OG JORDSKOK

Let røget kalvecarpaccio - mayo af bøgehatter – brændte løg – sprøde jordskokker – syltet skorzonnerod  
*Bjørnen (brown ale) rokkedyssegård brombærsaft*  
110,-

## HOVEDRETTER

### LAM OG HVIDLØG

Braiseret lammekølle – sprøde lammekæber – fermenteret hvidløg – stegte kartofler – kål - rosmarin  
*Ræven (I.P.A.) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*  
215,-

### OKSECUVETTE OG PASTINAK

Oksecuvette – perleløg – kartoffel fondant – pastinak – vesterhavsost – malt sauce – syltede rødløg  
*Egernet (wienerbryg) eller brombærnektar*  
210,-

### SÆSONENS FISK, BRUNET SMØR (glutenfri)

Sæsonens fisk – ristet blomkål – spidskål – brunet smør – rodfrugtpuré – syrlig havtorn  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
220,-

### HUSMANDSKOST

Se venligst skilt på bordet.  
170,-

### SELLERI, TYTTEBÆR OG ROSENKÅL (vegansk)

”Krebinet” af linser – syltet skorzonnerod – ristet blomkål – spidskål – sprøde jordskokker - urteolie  
*Rådyret (pilsner) eller is-the med hindbær*  
180,-

Dette menukort gælder fra den 4. marts til den 28. april

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for I. 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 timian stegte rødder og pebersauce  
*Egenret (wienerbryg) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*

## DESSERTER

### FLØDEBOLLE OG HINDBÆR

Flødebolle – rabarberperler – hvid chokolade – lakridsbund – hindbær sorbet - krokant  
*Storken (weissbier) eller rokkedyssegård hindbærdrik*  
105,-

### HONNINGTÆRTE OG YOGHURT

Honningtærte – marengs – yoghurt is – syltige urter – sprøde maltflager  
*Svanen (belgisk blonde) eller rokkedyssegår jordbærdrik*  
105,-

### DANSKE OSTE OG RUGFLÅGER

4 danske oste – rugflager – hjemmesyldt – 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 KAFFEN

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. marts til den 28. april

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