

# 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

### HELLEFISK OG ASPARGES

Skovmærke graved hellefisk – havtorn skum – salturt - asparges - peberbacon  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
115,-

### MAKREL OG RYGEOST

Tomat syltet makrel – rygeost – agurk – radise – ærteskud – maltcroutoner  
*Storken (weissbier) eller rokkedysegård hindbærsaft*  
110,-

### GULEROD OG FENNIKEL

Stegt gulerod – brændenældebrød – ramsløgsmayo – porrer – sprøde kartofler - sennepskorn - fennikel  
*Rådyret (pilsner) eller Is-the med havtorn*  
95,-

## HOVEDRETTER

### KALV OG BRÆNDENÆLDE

Kalvetyksteg – forårsløg – majroer – rabarberkompot – stegte kartofler – brændenældesauce  
*Ræven (I.P.A.) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*  
215,-

### DANSK LANDGRIS OG SOLBÆR

Mørbrad – nakke – kartoffelkroetter – fennikel – solbær sauce – bøgehatte  
*Egernet (wienerbryg) eller brombærnektar*  
215,-

### SÆSONENS FISK OG STUVEDE KARTOFLER

(glutenfri)  
Sæsonens fisk – grønne asparges – stuede kartofler – dild – gulerodscrudité – syltede rødløg  
*Ræven (I.P.A.) eller Is-the med havtorn*  
220,-

### HUSMANDSKOST

Se venligst skilt på bordet.  
170,-

### LINSER OG ASPARGES (vegansk)

”Krebnet” af linser – syltede rødløg – fennikel – grønne asparges – gulerodscrudité - urteolie  
*Rådyret (pilsner) eller is-the med hindbær*  
180,-

Dette menukort gælder fra den 29. april til den 23. juni

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 knuste kartofler med forårsløg, hertil timian bagte rødder og pebersauce  
*Egernet (wienerbryg) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)*

## DESSERTER

### RABARBER OG MÆLKEBØTTE

Rabarberkompot – mælkebøtteis – brændt hvid chokolade – lakrids fudge – søde krummer  
*Storken (weissbier) eller rokkedyssegård hindbærdrik*  
105,-

### CHOKOLADE OG SKOVMÆRKE

Chokolade 70% – jordbærsorbet – skovmærke - kærnemælk – krokant – citron verbena  
*Svanen (belgisk blonde) eller rokkedyssegård jordbærdrik*  
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 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 29. april til den 23. juni**

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