

ÆFTENMENU

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 rokkedyssegård hindbærsaft
110,-

GULEROD OG FENNIKEL

Stegt gulerod – brændenældebrød – ramsløgsmayo – porrer – sprøde kartofler - sennepskorn
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,-

FRILANDSGRIS OG SOLBÆR

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

SÆSONENS FISK, BRUNET SMØR (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 BLOMKÅL (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 fedtmarmorert 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 – 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 29. april til den 23. juni

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