

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

GRÆSKAR OG FISK

Græskarsuppe – salte kerner – cremefraiche – bagt fisk – syltet græskar

Vi anbefaler Rådyret (pilsner) eller is-the med havtorn

105,-

SVAMPECREME OG KALVEBRYST

Svampecreme – kalvespidsbryst – syltede rødløg – persille – sprød persillerod

Vi anbefaler Bæveren (mild) eller Is-the med havtorn

105,-

RØDBEDE OG RYGEOST

Bagt rødbede – rygeost – brændte løg – løvstikke – sprødt kyllingeskind

Vi anbefaler Rådyret (pilsner) eller Brombærnektar

105,-

HOVEDRETTER

KALVE NYRETAPPER, LØG OG KANTARELLER

Nyretapper – løgkompot – kantareller – Stout glace – timian kartoffel - sølvbede

Vi anbefaler Ræven (I.P.A.) eller Hindbærnektar

210,-

ANDEBRYST, BROMBÆR OG HASSELNØDDER

Andebryst – mos af sødekartofler – peberstegt blomkål – brombærsaucé – jordskokker - hasselnødder

Vi anbefaler Egernet (Classic) Æblecider fra Gyldensten (0,2%)

220,-

SÆSONENS FISK, JORDSKOKKER OG HAVTORN

(denne ret er glutenfri)

Sæsonens fisk – muslingesauce – jordskokpuré – gulerødder – havtorn - grønkål

Vi anbefaler Rådyret (pilsner) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)

220,-

HUSMANDSKOST

Se venligst skilt på bordet.

170,-

BLOMKÅL, GULERØDDER OG GRØNKÅL *(vegansk)*

Peberstegt blomkål – gulerødder – havtorn – grønkål – sprød persillerod

Rådyret (pilsner) eller is-the med hindbær

180,-

Dette menukort gælder fra den 2. september – 10. november

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

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 335,-/395,-
CÔTE DE BOEUF (CA. 600G MED BEN) 575,-

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 245,-
CA. 300G 295,-

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

Der følger en valgfri kartoffel og en sauce med steaken. Hvad der vælges udover det vil det blive lagt oveni prisen. vælg mellem følgende:

KARTOFFEL

Smør ristede kartofler vendt i krydderurter 25,-
Mos af rodfrugter og kartoffel, rørt med bacontern 25,-

SAUCE

Pebersauce 15,-
Stout glace 15,-
Kold Bearnaisecreme 15,-

GRØNT

Salat af bagte rødbeder med ristede hasselnødder og syltede rødløg 25,-
Smør og timian stegte pastinakker 25,-
Peberstegt blomkål 25,-

Til steaken anbefaler vi Egernet (Classic) eller Æblecider fra Gyldensten (0,2%)

DESSERTER KR. 105,-

PÆRE OG BROMBÆR

Pocheret pære – brombær – brændt hvid chokolade - karamel
Vi anbefaler Svanen (Belgisk ale) eller brombærdrik.

VAFFEL OG HONNING

Skovmærkevaffel – marinerede kirsebær – honningis – æblekompot
Vi anbefaler Svanen (belgisk ale) eller hindbærnektar

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

4 danske oste – rugflager– hjemmesyldt – Skovlyst honning
Vi anbefaler Muldvarpen (stout) eller Brombærnektar

BRYGGERI SKOVLYST IS

Appelsin sorbet, Bær sorbet, Vanilje is, Mørk chokoladeis eller Honning is
1 kugle 35, 2 kugler 65,- 3 kugler 85,- 4 kugler 95,-
Vi anbefaler Svanen (belgisk ale) eller hindbærnektar

3 STK. SØDT TIL KAFFEN 55,-

OPLYS VENLIGST 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 2. september – 10. november

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.