

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17.30-21.30

START AFTENEN MED LIDT SNACKS, EN DRINK ELLER BOBLER

3 SNACKS 35,- PR PERSON

Saltmandler, maltstænger m. mayo og luftig
flæskesvær m. urtesalt

CÅVA, brut eller semi-seco 60,-

G/T Cph gin og oh deer tonic 95,-

Hvidvin og hyldeblomst m. blidbrus 50,-

Shandy m. hyldeblomst 49,-

Rokkedyssegård hindbær nektar 40,-

FORRETTER

LAKS OG CAVIAR

Tang – Lyksvad baerii caviar – crouton –
rimet laks - kartoffelskum

Rådyret (pilsner), æblecider (0,2%) eller Cremant Brut
120,-

RØDBEDE OG PULLED PORK

Rødbede – pulled pork – kærnemælk –
persilleolie – sprød svær

Ræven (I.P.A.), Is-the med havtorn eller Sauvignon blanc
105,-

SVAMPE OG POLENTA (VEGANSK)

Svampe bouillon – selleri – løvstikke –
cremet polenta – syltede perleløg

Egernet (Classic), Is-the med hindbær eller
Grillo/Chardonnay
105,-

HOVEDRETTER

LAMMESKANK OG SORT HVIDLØG

Braiseret lammeskank – knuste kartofler –
fermenteret hvidløg – glaskål – sennepssyltede
beder – rosmarin sauce

Egernet (classic) eller Æblecider (0,2%)
220,-

KALVETYKSTEG OG MOS

Kalvetyksteg - kartoffelmos – brunet smør –
kål skud – porre – maltglace - majroe

Ræven (I.P.A.), brombærnektar eller Barbera d'Asti
210,-

SÆSON FISK OG SPINAT

Urtepaneret fisk – aioli – langtidsbagte tomater -
squash – ærteskud - spinat

Rådyret (pilsner), Is-the med havtorn eller Riesling
220,-

KARTOFFEL OG KÅL (vegetar)

Kartoffelrøsti – glaskål – sennepssyltede beder –
persilleolie – markchampignon – grillet spidskål

Rådyret (pilsner), is-the med hindbær eller
Cantaluz Rosado
195,-

HUSMÅNDSKOST

Se venligst skilt på bordet.
170,-

Dette menukort gælder fra den 16. marts – 26. april

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

OPLYS VENLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.

AFTENMENU

Serveres mellem kl. 17.30-21.30

DRY-AGED HØJREB

Vi modner selv vores højreb ved kontrolleret temperatur og luftfugtighed, så vores rib-eye og entrecôte har en helt unik og intens smag. Både rib-eye og Entrecôte bliver tilberedt på grill.

RIB-EYE CA. 300G/CA.400G 335,-/395,-

ENTRECÔTE CA. 200G/CA 300G 275,-/335,-

Egernet (classic), Æblecider (0,2%) eller Wollridge Zinfandel

KALVEMØRBRAD CA. 200G 295,-

Til dem der ønsker et mere fedtfattigt, men stadig mørt og lækkert stykke kød, anbefaler vi vores danske kalvemørbrad
Egernet (classic), Æblecider (0,2%) eller Sirius Bordeaux Rouge

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

KARTOFFEL 25,-

Smør ristede kartofler vendt i krydderurter.
Knuste kartofler med forårsløg.

SAUCE 15,-

Pebersauce, rosmarinsauce eller trøffelmayo

GRØNT 25,-

Smør stegte markchampignons med urter.
Salat af rå rødder, syltede svampe og persille.
Hvidløgs stegte kålskud

Vælges dry-aged højreb eller kalvemørbrad som del af menu er der følgende tillæg ved 200g 50,- 300g 100,- 400g 150,-

DESSERTER

KÅRAMEL OG MÅRENGS

Bagt karamelcreme – hyldeblomst/citron sorbet – marengs - karamelfudge
Haren (Hvedebock), hindbærnektar eller Moscato d'Asti
105,-

RUBY CHOKOLADE OG HAVTORN

Chokolade tærte (ruby) – havtornsorbet – skumfidus – peanut krokant
Svanen (belgisk ale), hyldeblomstsft eller Riesling Spätlese
105,-

DANSKE OSTE OG RUGFLAGER

4 danske oste 105,-
2 danske oste 65,-
Osten serveres med rugflager, honning og hjemme sylt
Muldvarpen (stout), brombærnektar eller portvin
105,-

BRYGGERI SKOVLYST IS

Hyldeblomst/citron sorbet, Havtornsorbet, Vanilje is, Mørk chokolade is eller Banan is
1 kugle 35, 2 kugler 60,- 3 kugler 80,- 4 kugler 95,-
Svanen (belgisk ale), hindbærnektar eller Birbet Negro, Brachetto

TIL KÅFFEN

3 STK. SØDT	55,-
ROMKUGLE MED MØRK ROM	25,-
FLØDEBOLLE M. PASSIONSFRUGT	25,-

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. 130,-/ saftmenu 100,-/ vimenu 165,-
4 retter kr. 460,- / ølmenu kr. 160,-/ saftmenu 130,-/ vinmenu 210,-
5 retter kr. 520,- / ølmenu kr. 190,-/ saftmenu 150,-/ vinmenu 255,-

Dette menukort gælder fra den 16. marts – 26. april

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

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.