



Inspireret af udekøkkener og shelterliv, serverer vi retter frembragt af økologiske råvarer fra naturens vilde spisekammer, primært tilberedt på grillen udenfor.

APERITIF

Rosmarin spritz 75,- | Skov-Negroni 75,- | Gin & Tonic 75,- | Lille Kølster IPA eller Pilsner 30,-

ØSTERS – La Petit Gamén

2 stk 75,- | 4 stk 135,- | 6 stk 195,-

DET BEDSTE FRA SKOVKØKKENET

Kokkens favoritter

5 retter

DEN GRØNNE, 295,-

Grillede fladbrød, pisket tang-smør
Grillede østershatte, majs og knoldselleri
Grillet hokkaidogræskar, græskarkerner og
kørvel
Karamelliserede løg, saltsyttet citron og
Vesterhavsost
Grillet pindsvine-pigsvamp, nordiske ærter,
grillede rødbeder og tyttebær

DEN VILDE, 345,-

Grillede fladbrød, pisket tang-smør og
boquerones
Grillede østershatte, majs og knoldselleri
Grillet hokkaidogræskar, græskarkerner og
kørvel
Karamelliserede løg, saltsyttet citron og
Vesterhavsost
Braiseret og grillet lam, nordiske ærter, grillede
rødbeder og tyttebær

Sommelierens udvalgte, 3 glas: 275,-

Filtreret vand ad libitum / med eller uden brus, pr pers 25,-

A LA CARTE

Grillet pindsvine-pigsvamp 195,-
nordiske ærter, grillede rødbeder og tyttebær

Braiseret og grillet lam 265,-
nordiske ærter, grillede rødbeder og tyttebær

OST & DESSERT

Ovnbagt gedegouda 115,-
med syltede hydeblomster og foccacia

Snobrød 75,-
med brombærkompot og mørk chokoladeparfait

Vaniljeis 75,-
med æble, røget karamel og croissant-crumble