

Aperitif

Kom godt i gang og begynd din aften med én af vores favoritter:

CAVA Tør og sprudlende	65 / €9
GIN FIZZ CHAMPAGNE Eksklusiv & perlende	115 / €16
APEROL SPRITZ Bittersød	75 / €11
GIN TONIC Bitter & forfriskende	fra 85 / €12
COSMOPOLITAN Syrlig & sød	85 / €12

Appetizers

Saltede Cashew-nødder	45 / €6
Charcuteri & oliven	145 / €21
Scampi fritti med Madagascar-crème	99 / €14
Østers fra Limfjorden	
3 stk	99 / €14
6 stk	179 / €26
12 stk	349 / €50

A HEREFORD BEEFSTOUW
SKOVSHOVED HOTEL

APERITIF



GIN FIZZ MED
Champagne
GIN • FRESH LEMON JUICE
CANE SUGAR SYRUP • CHAMPAGNE

Kr. 115 / €16

A HEREFORD BEEFSTOUW
SKOVSHOVED HOTEL

Forretter

GRAVAD LAKS (1) 125 / €18
Vi har fulgt den samme familieopskrift på gravad laks siden 1971, og den er vi meget stolte af. Traditionen tro serveres den med kommenbrød og sennepsdressing.

LÖJROM MED BLINIS (3) 155 / €22
Vi har lånt denne specialitet fra vores svenske naboer. Vi serverer den med blinis, crème fraîche, rødløg og citron.

HUMMERSUPPE (11) 125 / €18
Forkæl dig selv med vores egen hummersuppe. Vi koger suppen på hele hummere og smager den til med bronzefennikel, knoldselleri og dild. Det er ren velsmag.

STEGT HELLEFLYNDER (17) 125 / €18
Med brunet smør blanquette og saltbagt selleri. Bronzefennikel.

TERRIN AF FOIE GRAS OG SVINESKANK (14) 145 / €21
Serveres med brioche.

CAVIAR & KNOLDSELLERI (16) 299 / €43
10 g Gastro Unika caviar. Med variation af knoldselleri.

ØSTERS FRA LIMFJORDEN (4)
3 stk 99 / €14
6 stk 179 / €26
12 stk 349 / €50
Smagfulde østers med frisk citron – de fås ikke bedre.

Fra Havet

FISK OG SKALDYR TIL TO

(DELEMAD) (20D) 898 / €128

Gravad laks, 4 østers, hvidvinsdampede muslinger og 2 halve grillede hummere. Hele herligheden serveres med dressinger og citron.

PIGHVAR (15A) 275 / €39

En fast og delikat fisk, som selv en kødelsker vil nyde. Vi serverer den med grillet fennikel og luftig sauce musseline.

RISTET TORSK (15B) 235 / €34

På smørstegt savoykål, perleløg og brunet smør med skalotteløg, kapers og dild.

HVIDVINSDAMPEDE

BLÅMUSLINGER (15C) 159 / €23

Med urter og hvidløg. Blåmuslinger frisk fra vores bassin serveres med aioli.

Hummer fra Bassin

Det bliver ikke mere frisk, end når du bestiller en af vores nordatlantiske hummere. Vi griller dem efter bestilling og serverer dem med citron.

1/2 Grillet hummer (19A) 250 / €36

1/1 Grillet hummer (19B) 490 / €70

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK. All prices include VAT & service. Change in DKK only.

Fra Grillen

GRÆSFODRET

MØRBRAD

Ca. 140 g (10A) 255 / €36

Ca. 200 g (10B) 330 / €47

Denne populære udskæring er mør som smør og et sikkert valg.

HELSTEGT MØRBRAD TIL TO

Ca. 400 g (10D) 650 / €93

Hvis I er to, forslår vi, at I vælger dette stykke helstegte mørbradhoved. Tilberedes på grillen og tranches ved bordet.

LAMMEFILET PÅ BEN

Ca. 300 g (30A) 290 / €41

Vores danske lammefilet fra Vibygård serveres på ben for at holde på kødets saft og kraft.

KYLLINGEBRYST

Ca. 200 g (11B) 199 / €28

Prøv vores grillede franske kyllingebryst, når du ikke er i humør til bøf. Det er saftigt og mørt og serveres med lagret parmesan.

HAKKEBØF

Ca. 200 g (14A) 160 / €23

Du går aldrig galt i byen med en hakkebøf - slet ikke med vores, som serveres med sprøde løgringe.

Fra Grillen

FINSK KROGMODNET

Har du mod på at prøve en ny type kød, får du her en smagsoplevelse udover det sædvanlige.

Vores finske, krogmodnede kød stammer fra kvæg, der har græsset på naturskønne marker i Finland. Kvægenes opvækst og modning over minimum 40 dage giver kødet en intens oksekødssmag, en fasthed og en sødme, man skal lede længe efter. Oksekød som i gamle dage.

Kødet er 100 procent naturligt og derfor oplagt til dig, der lægger stor vægt på smag, kvalitet, dyrevelfærd og miljø.

**) Det krogmodnede kød forefindes i begrænsede mængder.*

FILET *

Ca. 250 g (12F) 345 / €49

Marmorering og fedtkant giver en saftig og kraftig oksekødssmag.

T-BONE *

Ca. 500 g (13F) 410 / €59

Du får det bedste af begge verdener, når du bestiller en T-bone. Mørbrad på den ene side og filet på den anden.

RIBEYE *

Ca. 250 g (18F) 375 / €54

Krogmodning forhøjer kødets kvalitet og intensiverer smagen. Den finske ribeye er derfor én, du sent vil glemme.

Tilbehør

POMMES FRITES 35 / €5

Lækre dobbeltfriterede friter.

SÆSONENS KARTOFFEL 35 / €5

Kartoffel-croquet med persille.

SKOVSHOVED SALATEN 55 / €8

Sprøde salater, quinoa og grønne tomater fra sommerens hjemmesylt. Drysset med feta og vendt med olie/eddike.

SPRØDE KÅLBLADE 55 / €8

Blandet med fennikel, dadel og agurk vendt med vores blue cheese-dressing og toppet med brødcrouton.

BAGTE RODFRUGTER 35 / €5

Med timian.

STEGTE SVAMPE 35 / €5

Sæsonens svampe stegt i smør med hvidløg og persille.

LØGRINGE 25 / €4

Friterede løgringe i orlydej.

REVET SORT TRØFFEL 99 / €14

STEGT FOIE GRAS 99 / €14

Opgrader din bøf med et stykke stegt foie gras med trøffelolie.

SAUCE 35 / €5

Hereford bearnaise eller pebersauce.