

restaurant
applaus

13

S E R V E R I N G E R

KØKKENET SÆTTER MENUEN

- SOCIAL DINING -

VÆLGES AF HELE BORDET

PR. PERSON 475 KR.

Tilkøb af Kaviar 10g 175,- Pr. Person

Brød og smør 8,- Pr. Person

G L A S

- DRIKKEVAREMENU -

TJENEREN SÆTTER MENUEN

PR. PERSON 425 KR.

Opgraderet vinmenu

- VINMENU FRA TOP PRODUCENTER

VORES SOMMELIER SÆTTER MENUEN

PR. PERSON 995 KR.

VÆLGES AF HELE BORDET

5

| | |
|---|----------------|
| Wienerschnitzel m. Mayo på brunet smør, sprøde kapers & peberrod | 50 kr. |
| Kartoffelcroquette m. Røget gris, stegte løg & rødbedegel | 55 kr. |
| Gratineret blåmusling m. Hvidløgs smør og brødcrouton | 60 kr. |
| Grillet jomfruhummer m. Brioche brød & trøffelmayo | 65 kr. |
| Rejedumpling m. Klaret misosuppe & urteolie | 100 kr. |
| Tempereret fisk m. Hummer blanquette & risotto | 135 kr. |
| Tortellini m. Aubergine, tomat & salsa verde | 110 kr. |
| Kyllingeterrine m. Syltede grønne papaya & sauce Chiron skum | 135 kr. |
| Kyllingetaco m. Kyllingehjerter, guacamole & chimmichurri | 110 kr. |
| Grisekæber m. Grillet løg, løgcreme, perleløg og svampe blanquette | 135 kr. |
| Stegt rosenkål m. Brændt chorizo & beurre blanc | 100 kr. |
| Udvalg af ost m. Kompot & knækbrød | 100 kr. |
| Mangofromage m. Mørk chokolade, passionssorbet & knas | 55 kr. |
| Berliner m. Gel på blodappelsin & mandarin | 65 kr. |