

restaurant  
applaus

# 12

## S E R V E R I N G E R

KØKKENET SÆTTER MENUEN  
- SOCIAL DINING –  
VÆLGES AF HELE BORDET  
PR. PERSON 450 KR.

# 5

## G L A S

- DRIKKEVAREMENU –  
TJENEREN SÆTTER MENUEN  
PR. PERSON 395 KR.

<b>Ravioli af glaskål</b> m. muslinger, rygeost og dild	<b>50 KR.</b>
<b>"Kartoffelmad"</b> m. urtecreme, bacon og ristet løg	<b>50 KR.</b>
<b>Sprød and</b> m. trøffel og trøffelcreme	<b>60 KR.</b>
<b>Tatar på jomfruhummer</b> m. tomater, agurk og yoghurt	<b>110 KR.</b>
<b>Vesterhavsfisk</b> m. nye gulerødder, syltet asparges og sauce nage	<b>120 KR.</b>
<b>Skindstegt kylling</b> m. ærter a la francaise, artiskok og aromatic	<b>130 KR.</b>
<b>Grillet piment</b> m. pimentcreme, panchetta, forårsløg og croutons	<b>95 KR.</b>
<b>Zucchini farseret</b> m. morkler og revet vesterhavssost	<b>100 KR.</b>
<b>Stegt foie gras</b> m. crouton, æble, kompot og ramsløg	<b>130 KR.</b>
<b>Kalveculotte</b> m. majs, broccolisud, purløg og fyldt pebersauce	<b>130 KR.</b>
<b>Grillspyd</b> m. kalvebriser, shitakisvampe, nye løg og hvidløg	<b>110 KR.</b>
<b>Udvalg af ost</b> m. knækbrød, kompot og knas	<b>90 KR.</b>
<b>Nye danske jordbær</b> m. balsamico, hvidchokolade og knas	<b>75 KR.</b>
<b>Sarah Bernard</b> m. orangechokolade og lakrids	<b>55 KR.</b>