

restaurant  
applaus

---

# 12

# 5

## SERVERINGER

KØKKENET SÆTTER MENUEN

- SOCIAL DINING –

VÆLGES AF HELE BORDET

PR. PERSON 450 KR.

## GLAS

- DRIKKEVAREMENU –

TJENEREN SÆTTER MENUEN

PR. PERSON 395 KR.

<b>Stenbiderrogn</b> m. latkas og creme fraiche	<b>50 KR.</b>
<b>Sprød østers</b> m. sauce tatar	<b>55 KR.</b>
<b>Rørt tatar</b> m. cognac, estragon og malt	<b>50 KR.</b>
<b>Grillet blæksprutte</b> m. hønseæg, sukkerærter og røget sauce	<b>110 KR.</b>
<b>Pocheret vesterhavsfisk</b> m. syltet løg, kål og ramsløgssauce	<b>120 KR.</b>
<b>Skindfarseret perlehøne</b> m. morkler, radiser og cremet sauce supre	<b>130 KR.</b>
<b>Rigatoni</b> m. andekråser, salvievelouté og trøffel	<b>100 KR.</b>
<b>Grønne asaprges</b> m. bønner, bacon og nye løg	<b>90 KR.</b>
<b>Stegt foie gras</b> m. crouton, æble, kompot og ramsløg	<b>130 KR.</b>
<b>Kalvemedaljon</b> m. grillet hvide asparges, sort oliven og marcopolo s	<b>130 KR.</b>
<b>Luftig Bao</b> m. kalvekæber, agurk, forårsløg og ingefær	<b>120 KR.</b>
<b>Udvalg af ost</b> m. knækbrød, kompot og knas	<b>90 KR.</b>
<b>Rabarbersorbet</b> m. rabarbermousse, verbena og havre	<b>75 KR.</b>
<b>Macaroons</b> m. cremet rabarber	<b>55 KR.</b>