

restaurant
applaus

10

SERVERINGER

KØKKENET SÆTTER MENUEN
- SOCIAL DINING -
VÆLGES AF HELE BORDET
PR. PERSON 425 KR.

5

GLAS

- DRIKKEVAREMENU -
TJENEREN SÆTTER MENUEN
PR. PERSON 375 KR.

| | |
|---|---------|
| Blæksprutteringe m. græsk masala dip | 65 KR. |
| Lammekebab m. tyrkisk BBQ, koriander og urter | 65 KR. |
| Forårsrulle m. confiteret gris, sennep og estragon | 60 KR. |
| Grillet hvide asparges m. stedbiderrogn og mousseline sauce | 110 KR. |
| Stegt kulmule m. ramsløgs blanquet, grillet agurk og broccoli | 115 KR. |
| Confiteret lår af høne m. grillet salat, forårsløg og asiatisk sauce | 110 KR. |
| Lammehjerte m. kirsebær gastrique, pærer og revet foie gras | 110 KR. |
| Røget onglet m. løg, grønne asparges og marco polo sauce | 130 KR. |
| Rigatoni pasta m. oksehaler, basilikum og parmesan | 100 KR. |
| Stegt foie gras på crouton m. kompot, pærer og purløg | 130 KR. |
| Udvalg af ost m. sylt og knas | 110 KR. |
| Mælke iscreme m. syltet rabarber og karamelliseret havre | 90 KR. |
| Rabarber mousse m. makroner og geleteret rabarbercreme | 75 KR. |