
MENU

S N A C K S

Kalamata Oliven

55 DKK

Røgede Mandler

55 DKK

Østers

Franske østers, serveres stykvis med
grillet citron og riseddike

35 DKK/st

Confit de Canard Croquette

Med estragonmayo og syltede rødløg

65 DKK

Fish Taco

Paneret fiskefilet i tortilla med teriyakimayo og Appetits hot sauce
95 DKK

Friteret Blomkål

Med teriyakimayo og Appetits hot sauce
65 DKK

Hvide Trøffel Chips

55 DKK

Snack Bræt

Confit de canard, friteret blomkål, oliven, chips og mandler
250 DKK

F O R R E T T E R

Ramsløgssuppe

suppe på ramsløg & ærter. Med konfiterede knoldselleri, sprøde knoldselleri, røget creme fraiche & wasabi caviar

139 DKK

Tuntatar

Tuntatar med ferskenponzu, wasabiperler, syltet skalotteløg, røget crème fraiche og jordskokkechips

160 DKK

Stenbiderogn & blomkål

urte marineret stenbiderogn fra Island m. syltede blomkål, blomkålmousse, blomkåls tuille & dildstøv

165 DKK

Appetits Tatar

Okseinderlår vendt i løgolie og dijon med estragonmayo, syltede rødløg, puffedede kartofler og peberrod

149 DKK - Pommes og Aioli +55 DKK

Bede tatar

Rødbeder vendt i løgolie & dijon m. estragonmayo, syltede rødløg, puffedede kartofler & peberrod

135 DKK

H O V E D R E T T E R

Appetit's risotto

svamperisotto serveret m. friteret æg, syltede shitake, salvieolie & sprød salvie - *215 DKK*

Dagens fangst

Bagt fisk m. gløg puré, grillede løg, syltede skalotte & citron/urte sauce - *295 DKK*

Moules Appetit

Danske blåmuslinger m. peberfrugt/grillet løg. Serveres m. en røget paprikasauce & friskrevet citronskal m. pommes og aioli - *265 DKK*

Steak bearnaise

Grillet striploin steak m. gulerodspuré, bearnaise & brændte porrer - *290 DKK*

Jerk vagtel

jerk krydret vagtel m. krydret hønse glace, pommes pavé & citron confit - *280 DKK*

D E S S E R T E R

Hvid chokolade crème brûlée

karamelliseret hvid chokolade crème brûlée
m. saltet citron is

115 DKK

Cookie dream

chocolate chip cookies m. Dulce de Lecce is,
saltet karamelsauce & hindbærcoluis

125 DKK

Chokolade Sorbet

m. Maldon salt

65 DKK

Dagens Oste

Dagens oste fra Lynhjem, serveres m. dagens
garniture - spørg tjeneren for mere
information

130 DKK

3 R E T T E R S M E N U

4 9 5 D K K

Forret:

Stenbiderogn & blomkål
urte marineret stenbiderogn fra Island m.
syltede blomkål, blomkålsmousse,
blomkåls tuille & dildstøv

Hovedret:

Dagens fangst
bagt fisk m. løg puré, grillede løg, syltede
skalotte & citron/urte sauce

Dessert:

Cookie dream
chocolate chip cookie m. Dulce de Lecce
is, saltet karamelsauce & hindbærcoluis