
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

Vintersalat

Flower sprouts, bolsjebeder, marcona-mandelsmør, ristede marcona-mandler og urter. Serveres m. løgvinaigrette og rosenkålshummus.

139 DKK

Tuntatar

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

160 DKK

Sashimi på sandart

Let rimmet sandart m. agurk, sauce på selleri, æbler og sesam, jordskokkechips og kørvel

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

Asiatisk svampetoast

Grillet manitobatoast m. stegte svampe, teriyaki-glance, æggeblommecreme, syltet rødløg og ristede mandler - *215 DKK*

Dagens fangst

Bagt fisk m. gouchujang-hollandaise, blomkålspuré, sojasyltet blomkål og sprød lotusrod- *295 DKK*

Moules Appetit

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

Whiskeysteak

Grillet striploin steak m. whiskysauce, gulerodspuré og brændte porrer - *290 DKK*

D E S S E R T E R

Lemon meringue crème brûlée

Citron crème brûlée med marengs

115 DKK

Apple fritters

Serveres m. brombærkompot,
kanel-/mascarpone-is og ristede hasselnødder

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:

Bede tatar

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

Hovedret:

Whiskeysteak

Grillet striploin steak m. whiskysauce, gulerodspuré og brændte porrer.

Dessert:

Apple fritters

Serveres m. brombærkompot, kanel-/mascarpone-is og ristede hasselnødder.