

MENU

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

Citrusrimmede kammuslinger

med wasabimayo, syltet kinaradise,
sprøde jordskokker & dild

Steak og svampe

grillet striploin steak med løgpuré,
svampe skysauce, creme på
æggeblomme & brombærgel

Jordbær, basilikum & vanilje

jordbærmousse med friske jordbær,
basilikumsorbet, vaniljecreme & brunch

Pris

495 DKK (inkl. vinmenu 795 DKK)

7 - R E T T E R S M E N U

Månedens 3-retters plus overraskelser
fra køkkenet.

Pris

795 DKK

Inkl. vinmenu 1.395 DKK

S N A C K S

Kalamata Oliven

55 DKK

Røgede mandler

55 DKK

Østers

Franske østers serveret med grillet citron,
riseddike og Appetit's Hot Sauce

35 DKK pr. styk

Confit de Canard Croquette

med estragon mayonnaise & syltede rødløg

65 DKK

Fish Taco

friteret fisk i en tortilla med teriyaki mayo
og Appetit's Hot Sauce

95 DKK

Friteret Blomkål

med teriyaki mayo og Appetit's Hot Sauce
65 DKK

Hvide trøffel chips

55 DKK

Snackbræt

250 DKK

F O R R E T T E R

Danske nye kartofler, citron & trøffel

Sous vide nye danske kartofler med skum på kartoffel og trøffelpesce, citronconfit, friskrevet citrusskal og frisk sommertrøffel

139 DKK

Citrusrimmede kammuslinger

Med wasabimayo, syltet kinaradise, sprøde jordskokker og dild

165 DKK

Tuntartar

Med ferskenponzu, wasabi-kaviar, syltede skalotteløg, røget crème fraîche og jordskokkechips

160 DKK

Appetits tartar

Okseindelår vendt i løgolie & dijon med
estragonmayonnaise, syltet rødløg,
puffede kartofler og peberrod

149 DKK

Fries & aioli +55 DKK

Bedetatar

Rødbede vendt i løgolie & dijon med
estragonmayonnaise, syltet rødløg,
puffede kartofler og peberrod

139 DKK

H O V E D R E T T E R

Appetit's risotto

Asiatisk svamperisotto serveret med
friteret æg, syltede shiitake svampe,
salvieolie og sprød salvie

245 DKK

Dagens fangst

Bagt fisk med blomkålspuré, marinerede
buketter af blomkål, sauce på dild,
syltede sennepskorn, friske jordbær og
blomkålstuille

305 DKK

Moules Appetit 2.0

Danske blåmuslinger med grillede
peberfrugter og forårsløg i thai-inspireret
karrysauce, syltet chili og limezest.

Serveres med pommes og aioli

265 DKK

Steak og svampe

Grillet striploin steak med løgpuré,
svampe-skysauce, creme på
æggeblommer og brombærgelé

310 DKK

Spicy krondyr

Grillet krondyrstilét med gulerodspuré,
krondyrssky og teriyakimarinerede
gulerødder

330 DKK

D E S S E R T E R

Lime crème brûlée

Med Bailey's is og hvid chokolade
115 DKK

Jordbær, basilikum og vanilje

Jordbærmousse med friske jordbær,
basilikumsorbet, vaniljecremeux og crunch
135 DKK

Månedens sorbet

Chokoladesorbet med Maldon salt
75 DKK

Dagens oste

Ost fra Lynhjem – spørg tjeneren
139 DKK