
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

Rødbedecarpaccio

Vegetar carpaccio med
citronverbenacreme, wasabicavia,
syltede beder, urtesalat & sprøde
rødbeder

139 DKK

Tuntatar

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

160 DKK

Jomfruhummer

Grillet jomfruhummer med
ramsløgschimichurri, grillet citron,
hjertesalat og jomfruhummeraioli

165 DKK

Appetits Tatar

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

149 DKK - Pommes og Aioli +55 DKK

Bede tatar

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

135 DKK

H O V E D R E T T E R

Asiatisk spidskål

Smørposcheret og brøndt spidskål m. teriyakisaucen, spidskålspuré, ristede løg og citron/ingefærskum - *215 DKK*

Dagens fangst med romesco

Bagt og brændt fisk m. romescosauce, semitørrede tomater, romanesco og pommes pavé - *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

299 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

Carrot cake crème Brûlée

Krydret crème brûlée m. friskostsorbet,
dehydreret gulerodskage

115 DKK

Ananas og karamel

Grillet ananassorbet m. baba au rhum, dulce
de leche, ananascurd og citronmelisse

125 DKK

Månedens Sorbet

Mascarpone og kaffe

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:

Grillet jomfruhummer med
ramsløgschimichurri, grillet citron,
hjertesalat og jomfruhummeraioli.

Hovedret:

Jerk krydret vagtel med krydret hønse
galce, pommes pavé og citron confit.

Dessert:

Grillet ananassorbet med baba au rhum,
dulce de leche, ananascurd og
citronmelisse.