

# KARETMAGERENS HUS

## Torsdags Grill

### - MENU -

#### ASPARGES

Grillet asparges - vesterhavsost - rosmarin - sort peber

#### RØRT TATAR

Rørt oksetatar - estragon mayo - syltede løg - karse

#### SOMMERSALAT

Hjertesalat - rabarber - hyldeblomst vinaigrette - mandler - beder

#### TOMAT & BURRATA

Tomat - croutons - burrata - olivenolie - basilikum

#### SPIDSKÅL

Yoghurt - mynte - æble - kikærter - dukkah

#### SPRØD RISOTTO

Tomat - parmesan - estragonstøv

#### GRILLET SVINEBRYST

Bbq - sesam - forårsløg - cashewnødder

#### OKSECUVETTE

Kornfodret oksecuvette - timan - confiteret hvidløg

#### GRILLET KYLLING

Kimchee - persille - citron

#### UDVALG AF SLAGTERENS PØLSER

Med behørig garniture

#### GRILLET LAKS

Ramsløg pesto - asparges - citron

#### KARTOFFELSALAT

Persille - purløgscreme - forårsløg - radiser

#### SPRØDE FRITTER

Trøffelsalt

#### PEBERSAUCE

Madagascar peber - sennep - oksebouillon

#### BEARNAISE SAUCE

Estragon - skalotteløg - cayenne

#### SUNDAE

Vanilje is - saltet karamel - hasselnød - chokolade

#### CHOKOLADE

Chokolade mousse - solbær- pistaciekiks

#### RABARBER

Rabarber - hvid chokolade - makroner

Pris pr person  
275,-