Dining week uge 7

Fra kl: 17.00-21.00

3 retters menu

FORRET
Rimmet laks A la Asien style med miso-mayo, æble cruduté, soya tabioka chips og Wasabinødder

HOVEDERET
Helstegt kalvtyksteg på bund af jordskokkepuré, friteret grønkål ovnstegte timian kartofler og skovsvampe-sauce.

DESSERT
Vaniljke pannacotte lagt på bund af Oreo-crunch, toppet med cognac syltede skovbær.

OBS ! Kan kun købes via www.diningweek.dk

Februar Menu

Undtaget uge 7 pga. dining week

SNACK
Slider med røget okdseinderlår, rygeostcreme og urter.

FORRET
Lakse tartar, rørt med creme fraiche med Miso-mayo, springløg og Wasabi, Tapioka-chips og chili ristede sesam. Hertil en Tayaki gelé og Sisso crez.

HOVEDERET
Medaljon af oksefilet på bund af grønkål/ Svampe-sauté og knuste kartofler. Hertil en kraftig rosmarinsky.

DESSERT
Chokolade fondant m/hvid chokoladeflage, perler af blodappelsin og appelsin sorbet.

2 retter incl snack kr. 295,-

Hele menuen kr.375,-

Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn • 2665 Vallensbæk Strand • Tlf: 4354 0545 • **restaurant-krabben.dk**