



Sankt hans menu

LØRDAG 23. JUNI 2018 FRA KL. 18

Forret:

Røget laksemousse på luftig butterdej
letrøget selleripuré, ørredrogn, tomat, citron, rød shiso, karse og
strand sennep. (til de som ikke spiser fisk, serveres der oksecarpacio)

Hovedret:

Helstegt Kalve ribeye med karamelliseret løgkompot, grønne bønner
i sprød bacon, dehydreret tomat med estragon. Hertil luftig kartoffel
souffle samt sauce bordelaise tilsmagt med røget marv.

Dessert:

Havtorn fromage med sprøde kugler med saltkaramel, honningflager,
syltede grønne jordbær og malt ganache.

3 retter **365,-**

Børn under 12 år **185,-**



Restaurant Krabben

Vallensbæk Havn · 2665 Vallensbæk Strand
4354 0545 · restaurant-krabben.dk