

Fiskebarens udvalgte menuer:

3 serveringer

en rå start

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

fra det varme køkken

Dagens fisk - serveres med jordskokker
perlebyg, solsikkekerner og vesterhavsost

sødt

Ris á l'amande - mandel, kirsebær og vanilje

415,- pp.

5 serveringer

snack

Kongekrabbe, brioche og grillet kål

en rå start

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

fra det varme køkken

Sandart - sort hvidløg, ramsløgkapers og hvide ribs

-

Dagens fisk - serveres med jordskokker
perlebyg, solsikkekerner og vesterhavsost

sødt

Ris á l'amande - mandel, kirsebær og vanilje

550,- pp.

6 serveringer

snack

Kongekrabbe, brioche og grillet kål

en rå start

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

fra det varme køkken

Sandart - sort hvidløg, ramsløgkapers og hvide ribs

-

Blæksprutte - syltet hvid asparges

umodne blommer og citronverbena

-

Dagens fisk - serveres med jordskokker
perlebyg, solsikkekerner og vesterhavsost

sødt

Ris á l'amande - mandel, kirsebær og vanilje

700,- pp.

**I November og December tilbyder vi også et kødalternativ
til vores hovedret:**

svinebryst, serveret med rødbede, vilde svampe og syltede roser
perlebyg, solsikkekerner og vesterhavsost

**Alle menuer er afhængige af råvarernes tilgængelighed og kvalitet, da køkkenet
arbejder med sæsonens udbud og smagfulde ingredienser**

Tilvalg til menuerne:

Ka' De li' Østers:

3 eller 6 Østers med æbleeddike, agurk og æble

90,- / 170,- pp.

Til dem som elsker ost:

3 nordiske oste fra små mejerier, serveres med behørig garniture

100,- pp.

Vinpakker:

Ønsker I at lade en af vores dygtige vinfolk sætte vine til menuen, tilbyder vi følgende:

2 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 215,-

4 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 425,-

5 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 545,-

Vi sammensætter også gerne skræddersyede vinmenuer efter særlige behov og ønsker. Kontakt os på mail eller telefon og få en snak med sommelieren.