



østers

	3 stk/6 stk	
Papillon - Arés lette		90,-/170,-
Fines Roumégous - Marennes rene		110,-/210,-
Tarbouriech - Languedoc Vegetale		150,-/290,-
Gillardeau - Marennes elegante		140,-/270,-
Limfjordsøsters europæiske flade østers		140,-/ 270,-
Østerssmagning		
1 af hver af de ovenstående	5 stk.	200,-
2 af hver af de ovenstående	10 stk.	360,-

snacks

Kongekrabbe, brioche og grillet kål	95,-
-------------------------------------	------

råt og koldt

Slethvar - Vesterhavet røget musling, rug og syltet, brændt løg	135,-
Makrel - Øresund tomat, pistacie og rapsblomst	115,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og østersurt	165,-

Frokostmenu

3 retter, køkkenets valg	pr. person	300,-
--------------------------	------------	-------



varmt

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider tilsat en røvfuld urter og double cream	115,-
Fish n' chips - Langø letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	110,-
Helleflynder - Vesterhavet stegt persille, gulerod og syltet hyld	190,-
Havørred - Bisserup pocheret løvstikke, tang og sommerkål	175,-
Hummer - Limfjorden grillet kantarel, kastanje og brøndkarse	435,-

tilvalg

Romainesalat - Danmark solsikkekerner og pinjekerner	65,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-

hovedretter

Kulmule - Vesterhavet stegt serveres med babykål, majroe, estragon, torskero og gran danske kartofler med ristet løgsmør	255,-
Blomkål - Birkemosegård kulgrillet mjød og boghvede-glace, thybo ost og pistacie danske kartofler med ristet løgsmør	195,-



oste

4 nordiske oste med knækbrød 145,-

'Grube rød' - Them mejeri

'Ho rødkit' - Enghavegård osteri

'Hvid ged' - Lindbjerg

'Kirsebærblå' - Frijsenborg Herregårdsmejeri

sødt

Vilde blåbær - Sverige

Spæde grankogler, timian og brunet smør 125,-

Blomme - Danmark

mælkeis og marengs 95,-

**information om indhold af allergene ingredienser i vores
retter kan fås ved henvendelse til personalet**