



Fiskebar

Vores køkken er fokuseret på de bedste råvarer vi kan få fingrene i. Vilde fisk fanges fra små både om eftermiddagen og lander i vores køkken morgenen efter. Skaldyr bliver håndplukket for deres velsmag og grøntsager er fra bio/øko gårde eller vildt voksende, i og uden for København.

Alt på kortet er så bæredygtigt, som vi kan få det.

VELBEKOMME

østers

	¼	/	½	/	1 dusin
Papillon - Arés lette	90,-	-/	170,-	-/	330,-
Fines Roumégous - Marennes rene	110,-	-/	210,-	-/	410,-
Poésie - Normandie vegetale	130,-	-/	250,-	-/	490,-
Gillardeau - Marennes elegante	140,-	-/	270,-	-/	530,-
Limfjordsøsters europæiske flade østers	140,-	-/	270,-	-/	530,-
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,-

Under overfladen

7 retter, køkkenets valg - serveres til alle ved bordet	pr. person	700,-
5 glas vin dertil		500,-

mindre retter, gode at dele, 2- 4 til et måltid



kolde

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	135,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og østersurt	165,-
Sikrom - Ringkøbing fjord kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	95,-
Makrel - Bønnerup tomat, pistacie og rapsblomst	115,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Romainesalat - Fyn solsikke- og pinjekerner	65,-

varme

Hummer - Limfjorden grillet kantarel, kastanje og brøndkarse	435,-
Fish n' chips - Kattegat letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	110,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	115,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret citronverbena, syltede hvide asparges og ristet kyllingdashi	170,-
Helleflynder - Vesterhavet stegt persille, gulerod og syltet hyld	190,-
Multe - Nordsøen stegt sort hvidløg, ramsløgkapers og hvide ribs	175,-
Havørred - Bisserup pocheret løvstikke, tang og sommerkål	175,-
Courgette - Danmark ristet ricotta, skovsyre og kærnemælk	115,-
Vilde svampe - Sverige ristet babymajs, kamille	120,-



større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 155,-

fisk

serveres med
jordskokker, spinat og
grønne jordbær
perlebyg, boghvede, vesterhavsost
og ristet løgsmør

Kulmule - Vesterhavet
delikat, saftigt kød
stegt 255,-

Torsk - Kattegat
fast, hvidt kød
bagt 275,-

kød

Lammenakke - Kødbyen
kulgrillet
kål og løgblomst
perlebyg, boghvede,
vesterhavsost og ristet løgsmør 265,-

vegetar

Blomkål - Birkemosegård
grillet
mjød og boghvede-glance, thybo ost og pistacie
perlebyg, boghvede,
vesterhavsost og ristet løgsmør 195,-



ost

4 nordiske oste:

145,-

'Grube rød' - Them mejeri
'Ho rødkit' - Enghavegaard Osteri
'Camembert fra Møn' - Hårbølle mejeri
'Blå kornblomst' - Gedsted mejeri

sødt

Chokolade - Madagaskar
kakao nips, solsikkekerner og karamel

135,-

Vilde blåbær - Sverige
sorbet, timian og brunet smør

125,-

Clara Friis pære - Danmark
fermenteret honning, valnød og enebær

120,-

Aronia - Danmark
gedemælk og søl

95,-

Lidt sødt til kaffen
petits fours, 4 stk. fra Søren og Matteo

80,-

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