



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,-
Gigas - Limfjorden mineralske			110,- / 210,- / 410,-
Limfjordsøsters europæiske flade østers			140,- / 270,- / 530,-
Østerssmagning			
1 af hver af de ovenstående		6 stk.	220,-
2 af hver af de ovenstående		12 stk.	395,-

snack

Smelt med citronmayo 65,-

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 - Atlanten kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	95,-
Sandart - Hjälmarens rødbede, pistacie og gran	125,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Romainesalat - Spanien solsikkekerner og lagret ost	65,-

varme

Kongekrabbe - Norge grillet ristet skorzonerrod, valnød, sommersyldt og røget ost	350,-
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 persille, syltede hvide asparges og ristet kyllingdashi	185,-
Helleflynder - Nordsøen dampet østersemulsion og rosenkål	190,-
Torskerogn - Kattegat ristet majroe, estragon og rug	165,-
Butternut squash - Danmark dampet kammuslingerogn, mandler og græskarkerner	115,-



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

Kuller - Vesterhavet
delikat, saftigt kød
stegt 265,-

Torsk - Kattegat
fast, hvidt kød
bagt 275,-

kød

Svineslag - Kødbyen
braiseret
rødbede, grønkål og roser

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,-
'Stenhøj Mark' - Knuthenlund	
'Benedict rød kloster' - Thise mejeri	
'Camembert fra Møn' - Hårbølle mejeri	
'Blå kornblomst' - Gedsted mejeri	

sødt

Chokolade - Madagaskar kakao nips, solsikkekerner og karamel	135,-
Stikkelsbær - Danmark fermenterede stikkelsbær, sesam miso og lakrids	125,-
Pære - Danmark fermenteret honning, valnød og enebær	120,-
Tyttebær - Sverige 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