

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 og vesterhavsost

sødt

Tyttebær - gedemælk og søl

425,- pp.

5 serveringer

snack

Smelt med citronmayo

en rå start

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

fra det varme køkken

Blæksprutte - persille, syltede hvide asparges
og ristet kyllingdashi

-

Dagens fisk - serveres med jordskokker
perlebyg og vesterhavsost

sødt

Tyttebær - gedemælk og søl

550,- pp.

6 serveringer

snack

Smelt med citronmayo

en rå start

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

fra det varme køkken

Torskerogn - majroe, estragon og rug

-

Blæksprutte - persille, syltede hvide asparges
og ristet kyllingdashi

-

Dagens fisk - serveres med jordskokker

perlebyg og vesterhavsost

sødt

Tyttebær - gedemælk og søl

700,- pp.

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.