



østers

¼ / ½ / 1 dusin

Papillon - Arés lette	90,-/ 170,-/ 330,-
Fines Roumégous - Marennes rene	110,-/ 210,-/ 410,-
Poésie - Marennes 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

råt og koldt

Slethvar - Vesterhavet røget musling, rug og syltet, brændt løg	135,-
Sandart - Hjälmarens rødbede, pistacie og gran	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,-
Torskerogn - Kattegat ristet majroe, estragon og rug	165,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret citronverbena, syltede hvide asparges og ristet kyllingdashi	170,-
Kongekrabbe - Norge grillet ristet skorzonerrod, valnød og sommersylt	350,-

tilvalg

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

hovedretter

Kuller - Vesterhavet stegt jordskokker, spinat og grønne jordbær perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	275,-
Blomkål - Birkemosegård kulgrillet mjød og boghvede-glace, thybo ost og pistacie perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	195,-



oste

4 nordiske oste med knækbrød 145,-

'Stenhøjmark' - Knuthenlund mejeri
'Benedict rød kloster' - Thise mejeri
'Camembert fra Møn' - Hårbølle mejeri
'Kirsebærblå' - Frijsenborg Herregårdsmejeri

sødt

Stikkelsbær - Danmark
fermenterede stikkelsbær, sesam miso og lakrids 125,-

Tyttebær - Sverige
gedemælk og søl 95,-

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