



**østers**

¼ / ½ / 1 dusin

Papillon - Arés lette	90,-/ 170,-/ 330,-
Fines Roumégous - Marennes let salte	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 65,-

**råt og koldt**

Slethvar - Vesterhavet røget musling, rug og syltet, brændt løg	135,-
Sandart - Hjälmare 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,-
Helleflynder - Nordsøen dampet østersemulsion, løvstikke, tang og rosenkål	190,-
Torskerogn - Kattegat stegt majroe, estragon og rug	165,-
Kongekrabbe - Norge grillet ristet skorzonerrød, syltede morkler og rygeost	350,-

**tilvalg**

Romainesalat - Spanien solsikkekerner og lagret ost	65,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-

**hovedretter**

Kulmule - Vesterhavet stegt jordskokker, spinat og grønne jordbær perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	265,-
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,-

'Primeo' - Nørup Mejeri  
'Granbarksost' - Jürss Mejeri  
'Tilia mundo' - Tebstrup Mejeri  
'Blå grube' - Thise Mejeri

**sødt**

Stikkelsbær - Danmark  
fermenterede stikkelsbær, sesam miso og lakrids 95,-

Chokolade - Madagaskar  
kakao nibs, solsikkekerner og karamel 135,-

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