



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,-
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,-

snack

Smelt med citronmayo 65,-

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	
Fish n' chips - Langø letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	110,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret persille, syltet glaskål og ristet kalv & kyllingedashi	185,-
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

Torsk - Kattegat stegt jordskokker, spinat og grønne jordbær	
perlebyg, boghvede, vesterhavsost og ristet løgsmør	275,-
Knoldselleri - Danmark glaseret gær, havre, ramsløg	
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

Rabarber - Danmark
fermenterede rabarber, 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**