



## 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 let salte	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

Fjordrejer med citronmayo 75,-

### 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**

**rå**

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	135,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og tallerkensmækker	165,-
Stenbiderrogn - Kattegat kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	115,-
Sandart - Hjälmarens beder, 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, syltet sort trompethat 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, syltet glaskål og ristet kalv & kyllingdashi	185,-
Helleflynder - Nordsøen dampet østersemulsion, løvstikke, tang 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

Kulmule - 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**

Knoldselleri - Danmark  
glaseret  
gær, havre, ramsløg  
perlebyg, boghvede,  
vesterhavsost og ristet løgsmør 195,-



**ost**

4 nordiske oste:	145,-
'Primeo' - Nørup Mejeri	
'Granbarksost' - Jürss Mejeri	
'Tilia mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Blå grube' - Thise Mejeri	

**sødt**

Chokolade - Mikkel Friis fermenterede skovbær og kaffe	135,-
Lukaspære - Danmark kardemomme, gran og mandel	120,-
Agurk - Danmark verbena, enebær og hvid chokolade	95,-
Lidt sødt til kaffen 4 stk. sødt fra Søren og Matteo	80,-

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