



## 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 #4 - Cap Ferret - Bordeaux, Frankrig verdensmanden Joel's elegante østers			90,-/ 170,-/ 330,-
Fines de Rameaux #3 - Marennes, Frankrig terroir-østers fra familien Rouméguis salte clairs			110,-/ 210,-/ 410,-
Poésie #3 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers			130,-/ 250,-/ 490,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach OG Marennes i sin egen liga siden 50'erne			140,-/ 270,-/ 530,-
Gigas #2-3 - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis			110,-/ 210,-/ 410,-
Limfjordsøsters # 2 sidste originale og vilde østers i Europa			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,-

### Under overfladen

7 retter, dagens menu - serveres til alle ved bordet	pr. person	700,-
5 glas vin dertil		500,-



mindre retter, gode at dele, 2- 4 til et måltid

**rå**

Makrel - Gilleleje tomat, hyldeblomst og pinjekerner	95,-
Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	135,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og tallerkensmækker	165,-
Ørredrogn - Kattegat kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	120,-
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 skorzonnerod, 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,-
Rødtunge - Thyborøn pocheret grønne ærter, hjertesalat og karameliseret mælk	195,-
Baby courgette - Danmark stegt stranddild, ricotta og rapsolie	120,-



### større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden  
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 155,-

### fisk

serveres med  
grønne asparges, agurk og gran  
nye kartofler, ristet tang  
og løgsmør

Kulmule - Vesterhavet  
delikat, saftigt kød  
stegt 265,-

Torsk - Kattegat  
fast, hvidt kød  
bagt 275,-

### kød

Nakkefilet - Hindsholmsgrisen  
grillet  
rødbede og kål  
nye kartofler, ristet tang og løgsmør 265,-

### vegetar

Knoldselleri - Danmark  
glaseret  
gær, havre, ramsløg  
nye kartofler, ristet tang og 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 karamelliseret mælk og kaffe	135,-
Rabarber - Danmark sesammiso, skovmærke og vanilje	120,-
Jordbær - Danmark roser, grønne grankogler og pistacie	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**