



### østers

¼ / ½ / 1 dusin

Papillon #4 - Cap Ferret - Bordeaux, Frankrig verdensmanden Joel's elegante østers	90,- / 170,- / 330,-
Fines de Romegous #3 - Marennes, Frankrig terroir-østers fra familien Roumégous 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

Fjordrejer med citronmayo	85,-
---------------------------	------

### råt og koldt

Slethvar - Vesterhavet røget musling, rug og syltet, brændt løg	135,-
Sandart - Hjälmmaren rødbede, pistacie og gran	115,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og østersurt	165,-

### Frokostmenu

3 retter, dagens menu	pr. person	300,-
2 retter, dagens menu	pr. person	245,-



**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,-

Blæksprutte - Skagerrak  
pocheret  
persille, syltet glaskål og ristet kalv & kyllingedashi 185,-

Helleflynder - Nordsøen  
dampet  
østersemulsion, løvstikke, tang og rosenkål 190,-

Kongekrabbe - Norge  
grillet  
ristet skorzonerrød, syltede morkler og rygeost 350,-

**tilvalg**

Tangsalat af blomkålstang - Odsherred  
knoldselleri, sennep og sesam 120,-

Romainesalat - Spanien  
solsikkekerner og lagret ost 65,-

**hovedretter**

Kulmule - Vesterhavet  
stegt  
grønne asparges, agurk og gran  
nye kartofler, ristet tang og løgsmør 275,-

Knoldselleri - Danmark  
glaseret  
gær, havre, ramsløg  
nye kartofler, ristet tang og løgsmør 195,-



**oste**

4 nordiske oste med knækbrød 145,-

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

**sødt**

Agurk - Danmark  
verbena, enebær og hvid chokolade 95,-

Chokolade - Mikkel Friis  
fermenterede skovbær og kaffe 135,-

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