



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 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,-
Limfjordsøsters # 2 sidste originale og vilde østers i Europa	140,-	/	270,-	/	530,-
Østerssmagning					
1 af hver af de ovenstående			5 stk.		200,-
2 af hver af de ovenstående			10 stk.		360,-

snack

Fjordrejer med citronmayo 85,-

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 - Ringkøbing fjord kartoffel, creme fraiche og brøndkarse	120,-
Sandart - Hjälmarens beder, pistacie og gran	125,-
Tangsalat af blomkålstang - Odsherred knoldselleri, sennep og sesam	120,-
Sommergrøntsager - Kiselgården ristet rugbrødscreme	95,-

varme

Hummer - Venø pocheret hyldeblomst, estragon og løg	425,-
Fish n' chips - Kattegat letrøget torsk friterede kartofler og rå remoulade	115,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	115,-
Blæksprutte - Skagerrak pocheret persille, syltet glaskål og ristet kyllingdashi	185,-
Rødspætte - Thyborøn stegt grønne ærter, hjertesalat og karameliseret mælk	195,-
Baby knoldselleri - Danmark pocheret kongekrabbe og kaviar	215,-
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
karotter, kamille og honning
nye kartofler, ristet tang
og løgsmør

Kulmule - Vesterhavet
delikat, saftigt kød
stegt 265,-

Torsk - Kattegat
fast, hvidt kød
bagt 275,-

kød

Svinenakke - Danmark
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 - Friis-Holm kirsebær, mandler og gammeldansk	135,-
Brombær - Danmark Fiskebarens mascarpone, bittermandler og hyldeblomst	120,-
Sommerbær - Danmark fermenterede jordbær og skovmærke	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