

## **Fiskebarens udvalgte menuer:**

### **3 serveringer**

*en rå start*

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

*fra det varme køkken*

Dagens fisk -

serveres med sæsonens grønt

perlebyg, boghvede og vesterhavsost

*sødt*

Skorzonerrod - citrus, hampfrø og hvid chokolade

**425,- pp.**

### **5 serveringer**

*snack*

Smelt med citronmayo

*en rå start*

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

*fra det varme køkken*

Blæksprutte - persille, syltet glaskål  
og ristet kalv- og kyllingdashi

-

Dagens fisk -

serveres med sæsonens grønt

perlebyg, boghvede og vesterhavsost

*sødt*

Skorzonerrod - citrus, hampfrø og hvid chokolade

**550,- pp.**

## 6 serveringer

*snack*

Smelt med citronmayo

*en rå start*

Slethvar - røget musling, tang, rug og syltet brændt løg

*fra det varme køkken*

Kuller - porre, løvstikke og rygeost

-

Blæksprutte - persille, syltet glaskål  
og ristet kalv- og kyllingdashi

-

Dagens fisk -

serveres med sæsonens grønt  
perlebyg, boghvede og vesterhavsost

*sødt*

Skorzonerrod - citrus, hampfrø og hvid chokolade

**700,- pp.**

**Alle menuer er afhængige af råvarernes tilgængelighed og kvalitet, da køkkenet arbejder med sæsonens udbud og smagfulde ingredienser**

**Tilvalg til menuerne:**

***Ka' De li' Østers:***

3 eller 6 Østers med æbleeddike, agurk og æble

90,- / 170,- pp.

***Til dem som elsker ost:***

3 nordiske oste fra små mejerier, serveres med behørig garniture

100,- pp.

**Vinpakker:**

**Ønsker I at lade en af vores dygtige vinfolk sætte vine til menuen, tilbyder vi følgende:**

2 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 215,-

4 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 425,-

5 glas vin inkl. vand ad libitum og kaffe 545,-

**Vi sammensætter også gerne skræddersyede vinmenuer efter særlige behov og ønsker. Kontakt os på mail eller telefon og få en snak med sommelieren.**