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,-
Gillardeau #2 – Portugal, Irland, Utah beach OG Marennes i sin egen liga siden 50'erne	140,-/ 270,-/ 530,-
Gigas #2-3 – Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis -spis – spis	110,-/ 210,-/ 410,-
Limfjordsøsters #2 - Danmark sidste originale og vilde østers i Europa	150,-/ 285,-/ 550,-
Østerssmagning	
1 af hver af de ovenstående	4 stk. 170,-
2 af hver af de ovenstående	8 stk. 300,-

snacks

Fjordrejer og citronmayo	85,-
Hele krebs, dild og hvidløg	95,-

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

rå

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltet brændt løg	145,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og tallerkensmækker	175,-
Makrel – Gilleleje Tomat og fennikel	135,-
Ørred – Bisserup kartoffelvaffel, forårsløg og valle	125,-
Baby romainsalat – Danmark knoldselleri, grønne jordbær og rygeost	125,-

KØDBYENS 20 09 FISKEBAR

varme

Fish n' chips – Langø
letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade 145,-

Blåmuslinger – Limfjorden
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 125,-

Blæksprutte - Skagerrak
stegt
sort hvidløg, rødbede og lufttørret skinke 195,-

Rødspætte – Vesterhavet
stegt
ærter, karamelliseret mælk og sankthans urt 175,-

Aubergine – Danmark
stegt
blomme, sukkertang og estragon 115,-

Hummer – Limfjorden
grillet
hestebønner, citronverbena, grønne jordbær og hyldeblomst 495,-

større varme retter

Blåmuslinger – Limfjorden
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 165,-

fisk

Rødtunge – Vesterhavet
stegt, på benet
stikkelsbær, kapers og babymajs
serveres med danske nye kartofler og svampesmør 195,-

Torsk – Langø
bagt
babymajs
serveres med danske nye kartofler og svampesmør 285,-

Pighvar – Helsingør
hele fisken serveret på benet
med dagens grønt og tilbehør
spørg din tjener markedspris

kød

Okse entrecôte - Bakkegård
stegt
syltet agurk, gran og kartoffelmos 265,-

vegetar

Knoldselleri - Danmark
bagt
forsommergrøntsager
serveres med danske nye kartofler og svampesmør 195,-

KØDBYENS 20 09 FISKEBAR

ost

4 nordiske oste: 155,-

'Thybo' – Thise Mejeri
'Granbarksost' – Jürss Mejeri
'Rå Hathor' – Hinge Gårdmejeri
'Sörmlands Ädel' – Jürss Mejeri

sødt

Chokolade – Mikkel Friis-Holm
hasselnød, kardemomme og mælk 145,-

Jordbær – Danmark
fløde, rose og skovmærke 135,-

Stikkelsbær cheesecake – Danmark
hyldeblomst og citron 95,-

Lidt sødt til kaffen
4 stk. sødt fra Søren og Matteo 85,-

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