



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,-
Østerssmagning			
1 af hver af de ovenstående		3 stk.	120,-
2 af hver af de ovenstående		6 stk.	220,-

snacks

	¼	½	1 dusin
Hele krebs, dild og hvidløg	75,-	140,-	270,-
Karl-Johan toast med persillesalat			125,-

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

rå forretter

Slethvar - Vesterhavet			
røget musling, tang, rug og syltet brændt løg			155,-
Kammusling - Norge			
agurk, mild peberrod og tallerkensmækker			175,-
Makrel - Skagen			
Tomat og fennikel			125,-
Ørred - Bisserup			
kartoffelvaffel, forårsløg og valle			145,-
Baby romainsalat - Danmark			
knoldselleri, grønne jordbær og rygeost			125,-



varme forretter

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 gulerod, karamelliseret kærnemælk og kantareller	175,-
Hummer - Limfjorden grillet grønne bønner, citronverbena, grønne jordbær og hyldeblomst	495,-
Hestemusling - Færøerne dampet kål, persille og tang	195,-
Courgette - Amager bagt røget ost og fennikelblomst	95,-

større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-
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 - Hanstholm hele fisken serveret på benet med dagens grønt og tilbehør spørg din tjener	markedspris

kød

Højreb - Bakkegård stegt syltet agurk, gran og kartoffelmos	265,-
---	-------



vegetar

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

ost

4 nordiske oste: 155,-
'Thybo' - Thise Mejeri
'Granbarksost' - Jürss Mejeri
'Rå Hathor' - Hinge Gårdmejeri
'Sörmlands Ädel' - Jürss Mejeri

sødt

Chokolade - Mikkel Friis-Holm
blomme, blommekerner og gammel dansk 145,-
Kirsebær - Danmark
gran, Fiskebarens mascarpone og hvid chokolade 135,-
Blåbær - Sverige
yoghurt og timian 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**