



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

svampe toast med persillesalat	125,-
Sprøde torske skind	65,-

Under overfladen

5 retter, dagens menu pr. person 700,-
- serveres til alle ved bordet

Vores Sommelier er altid klar med vin anbefalinger
- Spørg endelig

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 pocheret mandel, porre og stegt kylling	195,-
Rødspætte - Vesterhavet stegt gulerod, karamelliseret kærnemælk og kantareller	175,-
Hummer - Limfjorden grillet grønne bønner, citronverbena, grønne jordbær og hyldeblomst	495,-
Courgette - Amager bagt røget ost og fennikelblomst	95,-

større varme retter



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

Skrubbe - Langø
stegt, på benet
Græskar, kål og løvstikke
serveres med perlebyg med svampesmør 195,-

Torsk - Langø
bagt
Græskar, kål og løvstikke
serveres med danske perlebyg med svampesmør 285,-

kød

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

vegetar

Knoldselleri - Danmark
bagt
sommergrøntsager
serveres med danske perlebyg med 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,-

Æbler - Danmark
Tagetes parfait og solsikkekerner

135,-

Blåbær - Sverige
yoghurt og timian

95,-

Lidt sødt til kaffen
4 stk. sødt fra Søren

85,-

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