



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 hvide bønner, citronverbena, grønne jordbær og hyldeblomst	495,-
Spidskål - Kiselgården stegt strandsnegle, hjertemusling, dild og salturt	145,-



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 perlebyg med svampesmør	285,-
Dagens fangst Hel fisk serveret på ben Græskar, kål og løvstikke Serveres med perlebyg med svampesmør	Markedspris

kød

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

vegetar

Lions mane svamp - København stegt Kastanje og østershat	195,-
--	-------



ost

4 nordiske oste:

155,-

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

sødt

Æble tarte tatin tang karamel and kantarel is	160,-
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**