



## 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,-
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 dashi	195,-
Rødspætte - Vesterhavet stegt gulerod, karamelliseret kærnemælk og kantareller	175,-
Hummer - Limfjorden Grillet kapers og urte smør	Halv 250,- Hel 450,-
Spidskål - Kiselgården stegt hjertemusling, dild og salturt	145,-



### større varme retter

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-
Kulmule - Vesterhavet stegt græskar, kål og løvstikke serveres med perlebyg med svampesmør	265,-
Helleflynder - Norge bagt på benet græskar, kål og løvstikke serveres med perlebyg med svampesmør	195,-
Dagens fangst hel fisk serveret på ben græskar, kål og løvstikke serveres med perlebyg med svampesmør	Markedspris

### kød

Ribeye - 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 - Danmark  
tang karamel og kantarel is

160,-

Chokolade - Mikkel Friis-Holm  
blomme, blommekerner is 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**