



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

Hamachi - Hanstholm hasselnød, estragon, søsalat	170,-
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,-
Søpindsvin - Island Valnød, ægggecreme	170,-

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**