



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
Gigas #2-3 - Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	85,-	/	150,-	/	280,-
Limfjordsøsters #2 - Danmark sidste originale og vilde østers i Europa	190,-	/	360,-	/	620,-
Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig Fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,-	/	230,-	/	440,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	/	250,-	/	530,-
Østerssmagning					
1 af hver ovenstående	4 stks.				180,-
2 af hver ovenstående	8 stks.				330,-

det rå og kolde

Fjordrejer - Holbæk fjord friteret hele emulsion på forårsløg	95,-
Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	165,-
Ørred - Bisserup som tatar østersurt og purløg	150,-
Fjordrejer - Holbæk fjord håndpillede og på ristet brød	375,-
Sikrom - Sverige hasselnød, kartoffel og karse	145,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og løvstikke	175,-

det varme køkken



Grønne asparges - Italien grillede og klar til narrestreger	135,-
Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark ramsløg, torsk og muslinger	175,-
Hummer - Limfjorden BBQ kapers og urte smør	halv 275,- hel 450,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter	lille 125,- stor 165,-
Fish n' chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	145,-
Krabbe, blå- og hjertemuslinger - Danmark og let røget sandart cremet op med perlebyg, boghvede og Vesterhavsost	215,-
Korn og østershatte - Danmark vendt med grøntsager, Vesterhavsost og svampebouillon	195,-
Pindsvinepigsvamp - Sydhavnen urter, mild sennep og varm kartoffelsalat	215,-
Pighvar - Langø stegt på benet brunet smør med stikkelsbær og varm kartoffelsalat	275,-
Hel fisk til hele bordet serveres med hele dynen	Markedspris



Ost

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

Sødt

Chokolade - Mikkel Friis-Holm som kage i 3 lag græskar mælkeiscreme	135,-
Rabarber - Danmark kardemommeiscreme og marcipan crumble	75,-

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