



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,-

mindre retter, gode at dele, 2-4 til et måltid

rå forretter



Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	165,-
Ørred - Bisserup som tatar østersurt og purløg	150,-
Sikrom - Sverige hasselnød, kartoffel og karse	145,-
Hamachi - Hanstholm agurk, mild peberrod og løvstikke	175,-
Makrel - Kattegat tomat, pinjekerner og solbær	125,-

varme forretter

Ærter - Dan mandler, røget ost og creme fraiche	175,-
Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark geranium, torsk og muslinger	175,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter	125,-
Fish n'chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	145,-
Hummer - Limfjorden BBQ kapers og urte smør	halv 275,- hel 450,-
Courgette - Danmark Persille, creme på æg og karameliseret ost	165,-
	tilføj kaviar +75,-
Østershat - Sydhavnen Urter og mild sennep	195,-

større varme retter



Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter	165,-
Pighvar - Langø bagt på benet stikkelsbær, grillet salat, nye løg og hyldeblomst nye danske kartofler og løvstikkesmør	315,-
Kulmule - Nordsøen stegt grillet salat, nye løg og hyldeblomst nye danske kartofler og løvstikkesmør	325,-
Rib eye - Danmark BBQ grillet salat, nye løg og rødvinssauce	375,-
Hel fisk til hele bordet serveres med hele dynen	Markedspris

vegetar

Korn og østershatte - Danmark vendt med grøntsager, Vesterhavssost og svampebouillon	195,-
-----------------------------------------------------------------------------------------	-------



ost

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

sødt

Chokolade som kage i 3 lag græskar mælkeiscreme	135,-
Sommerbær - Danmark blomme kerne, bitre mandler og fløde	75,-
Jordbær - Danmark Vanilie, hyldeblomst og pistacie	145,-

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