



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
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,-	/	480,-
Poésie #2 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers	120,-	/	230,-	/	440,-
Gigas #2-3 - Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	85,-	/	150,-	/	280,-
<u>Østerssmagning</u>					
1 af hver ovenstående			4 stk.		180,-
2 af hver ovenstående			8 stk.		330,-

snacks

Fjordrejer - Holbæk friterede hele emulsion på forårsløg					95,-
Vilde svampe på toast - Sverige Persille salat					155,-



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

rå forretter

Søpindsvin - Island crudité og skum på gulerod, hasselnød	175,-
Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	165,-
Ørred - Bisserup tatar østersurt og purløg	150,-
Sikrom - Sverige hasselnød, kartoffel og karse	145,-
Kammusling - Norge agurk, mild peberrod og løvstikke	175,-
Makrel - Kattegat tomat, pinjekerner og solbær	125,-

varme forretter

Fiskebarens "bouillabaisse" - Danmark citronverbena, torsk og muslinger	175,-
Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urter	125,-
Fish n`Chips 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,- +75,-
Østershat - Sydhavnen urter og mild sennep	195,-

større varme retter



Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider og double cream, tilsat en røvfuld urte	165,-
Pighvar - Langø bagt på benet stikkelsbær, grillet salat, brændte løg og hyldeblomst nye danske kartofler og løvstikkesmør	315,-
Kulmule - Nordsøen stegt grillet salat, brændte 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,-
Blåbær - Sverige blommekernerparfait, mandler og fløde	75,-
Brombær - Danmark hamp, citron og birkes	145,-
Danske blommer - Sorø Marcipan og creme anglaise	95,-

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