



## 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

## FROKOST

### østers

	¼	/	½	/	1 dusin
Poésie #2 - Normandiet, Frankrig det kraftige tidevand fremelsker denne østers	120,-	/	230,-	/	440,-
Le Gall #3 - Bretagne, Frankrig fast og smagsnuanceret med salt smag af havet	120,-	/	230,-	/	440,-
Le Huitre D'or #3 - Normandiet, Frankrig sæsonøsters fra Hélicé i Normandiet	130,-	/	240,-	/	460,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	/	250,-	/	480,-
Gigas #2-3 - Limfjorden, Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	85,-	/	150,-	/	280,-
Limfjordsøsters #2, Danmark den sidste vilde østers	190,-	/	360,-	/	620,-
<u>Østerssmagning</u>					
1 af hver ovenstående			6 stk.		250,-
2 af hver ovenstående			12 stk.		425,-

## Snacks

Fjordrejer - Holbæk  
friteret hele  
emulsion på ramsløg

95,-



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

**rå forretter**

Fiskebarens rå udskæringer

kammusling - Norge	
hamachi - Hanstholm	
sandart - Tissø	
laks - Danmark	
sauce på strandkrabbe og saltede blommer	285,-
Søpindsvin - Island	
gulerod og hasselnød	175,-
Slethvar - Vesterhavet	
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	165,-
Sandart - Tissø	
mandel, rød tang og ørredrogn	185,-
Heltrogn - Ringkøbing Fjord	
søsalat, creme fraiche og sprøde kartofler	195,-
Knivmuslinger - Holland	
persille og citron	155,-
Kammusling - Norge	
agurk, mild peberrod og østersurt	170,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine-pesto	95,-

**varme forretter**

Blæksprutte - Nordsøen	
radise, persille og kyllingedashi	195,-
Blåmuslinger - Danmark	
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	125,-
Hvide asparges - Italien	195,-
citronverbena, hasselnød og tang	tilføj trøffel +75,-



Fish n`Chips - Langø  
letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade 145,-

Hummer - Limfjorden  
BBQ 1/2 425,-  
sommersylt, smør og purløg 1/1 800,-

### større varme retter

Croque Mussel  
blåmuslinger og Vesterhavsost på surdejsbrød 145,-

Blåmuslinger - Danmark  
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream 165,-

Slethvar - Vesterhavet  
bagt  
asparges, gran og agurk  
nye kartofler med løgsmør 325,-

Kulmule - Nordsøen  
stegt  
asparges, gran og agurk  
nye kartofler med løgsmør 345,-

Rib eye - Skallebølle  
stegt  
asparges, gran og agurk  
nye kartofler med løgsmør 325,-

### vegetar

Blomkål - Italien 225,-  
mandel, mjød og bede tilføj trøffel +75,-



### ost

4 nordiske oste:

'Juelsø Maestro' - Tebstrup Mejeri	
'Nora Mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Mønchego' - Hårbølle Mejeri	
'Blå Grube' - Thise Mejeri	155,-
<i>Mikael foreslår et glas Pollux, Champ Divin fra Frankrig</i>	100,-

### sødt

Chokolade som kage i 3 lag græskar mælkeiscreme	145,-
<i>Anders foreslår et glas Frederiksdal kirsebærvin fra Lolland</i>	100,-
Rabarber - Danmark creme fraiche og vaffel	135,-
<i>Arthur foreslår et glas Jurancon Moelleux, Clos Lapeyre fra Frankrig</i>	100,-
Hasselnød og citronverbena semifreddo kondittercreme og sake-granité	95,-
<i>Jan foreslår et glas Frauenberg, Weingut Laurentiushof fra Tyskland</i>	85,-

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