

## 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	100,- / 185,- / 340,-
Limfjordsøsters #2, Danmark den sidste vilde østers	190,- / 360,- / 620,-

#### Østerssmagning

1 af hver ovenstående	6 stk. 250,-
2 af hver ovenstående	12 stk. 425,-

**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, hybenrose og saltede blommer	285,-
Slethvar - Vesterhavet	
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	170,-
Helt rogn - Ringkøbing Fjord	
søsalat, creme fraiche og sprøde kartofler	195,-
Kammusling - Norge	
agurk, mild peberrod og østersurt	175,-
Knivmuslinger - Holland	
persille og citron	155,-
Jomfruhummer - Sverige	
grønne jordbær, havesyre og mandler	195,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine-pesto	95,-

**varme forretter**

Hvide asparges - Danmark		
citronverbena, hasselnød og tang		195,-
	tilføj kaviar	+75,-
Blæksprutte - Nordsøen		
radise, persille og kyllingedashi		210,-

### varme forretter

Croque Mouselle blåmuslinger og Vesterhavssost på surdejsbrød	tilføj trøffel	145,- +75
Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream		145,-
Fish n`Chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade		155,-
Hummer - Limfjorden BBQ	1/2	400,-
sommersylt, smør og purløg	1/1	750,-

### større varme retter

Blåmuslinger - Danmark dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream		180,-
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		375,-

### vegetar

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

## ost

4 nordiske oste:

'Juelsø Maestro' - Tebstrup Mejeri

'Nora Mundo' - Tebstrup Mejeri

'Mønchego' - Hårbølle Mejeri

'Blå Grube' - Thise Mejeri

155,-

*Mikael foreslår et glas Las Mercedes, Bodegas Callejuela fra Spanien*

100,-

## sødt

Chokolade

som kage i 3 lag

grøskar mælkeiscreme

155,-

*Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin 2018 fra Lolland*

100,-

Rabarber - Danmark

crème fraîche og vaffel

135,-

*Arthur foreslår et glas 2021 Cosmic Sparkling Rosé*

110,-

Jordbær - Fyn

marineret i kirsebærblomst

Mælk is og sort hvidløgskaramel

95,-

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