



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
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,-
Shardana #3 - Sardinien, Italien sæsonøsters fra Sardinien i Italien	135,-	/	250,-	/	480,-
Gillardeau #2 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	/	250,-	/	480,-
Gigas #2-3 - Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	100,-	/	185,-	/	340,-
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 forårsløg

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, hybenrose og saltede blommer	285,-
Søpindsvin - Island	
gulerod og hasselnød	175,-
Slethvar - Vesterhavet	
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	170,-
Krabbe - Norge	
søsalat, creme fraiche og sprøde kartofler	195,-
Hamachi - Danmark	
agurk, mild peberrod og østersurt	175,-
Knivmuslinger - Holland	
persille og citron	155,-
Ørred - Bisserup	
tartar	
Fennikel, kapers og radise	175,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine-pesto	95,-

varme forretter

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



varme forretter

Ærter - forskellige steder i Danmark rygeost, dild og kærnemælk		175,- tilføj kaviar +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,-
Pighvar - 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,-
Pighvar - Vesterhavet (god at dele fra to til seks personer) bagt asparges, gran og agurk nye kartofler med løgsmør		pris efter vægt

vegetar

Blomkål - Danmark mandel, mjød og bede		225,- tilføj kaviar +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 Las Mercedes, Bodegas Callejuela 2021</i>	100,-

sødt

Chokolade som kage i 3 lag græskar mælkeiscreme	155,-
<i>Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin 2018 fra Lolland</i>	100,-
Rabarber - Danmark crème fraîche og vaffel	135,-
<i>Arthur foreslår et glas 2021 Cosmic Sparkling Rosé</i>	110,-
Jordbær - Fyn marineret i kirsebærblomst råmælk is og sort hvidløgskaramel	95,-
<i>Anton foreslår et glas 2018 Macvin Rouge, Tissot</i>	85,-

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