



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,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	135,-	/	250,-	/	480,-
Legris #2 - Bretagne, Frankrig mineralsk med noter af kastanje	120,-	/	230,-	/	440,-
Gigas #2-3 - Danmark den invasive østers - spis - spis - spis	100,-	/	185,-	/	340,-

Østerssmagning

1 af hver ovenstående	5 stk.	220,-
2 af hver ovenstående	10 stk.	395,-

Østers og Bloody Mary (kun til frokost)
3 østers af kokkens valg

175,-

Snacks

Brød & smør	35,-
Svampetoast persille, syltede løg og mælkebrød	195,-



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

Fiskebarens rå udskæringer

kammusling - Norge	
hamachi - Japan	
rød fisk - Norge	
ørred - Danmark	
sauce på strandkrabbe, hybenrose og saltede blommer	285,-
Slethvar - Vesterhavet	
røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	175,-
Helt rogn - Ringkøbing	
søsalat, creme fraiche og sprøde kartofler	215,-
Kammusling - Norge	
agurk, mild peberrod og østersurt	175,-
Knivmuslinger - Holland	
persille og citron	155,-
Makrel - Helsingør	
tomat, citronverbena og pinjekerner	165,-
Ål - Middelfart	
rødbede, røget ost og shiso	175,-
Baby hjertesalat - Kiselgården	
spinat, radise og romaine pesto	95,-

varme forretter

Blåmuslinger - Danmark	
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream	165,-
Fish n`Chips - Langø	
letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade	175,-
Spidskål - Danmark	
persillerod, ørredrogn og mandler	185,-
Blæksprutte - Nordsøen	
radise, persille og kyllingedashi	210,-



større varme retter

Hummer - Limfjorden		
BBQ	1/2	400,-
sommersylt, smør og purløg	1/1	750,-
Blåmuslinger - Danmark		
dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og double cream		195,-
Kulmule - Nordsøen		
stegt		
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse		
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke		365,-
Torskehale til to - Nordsøen		
bagt		
butternut squash, hyben, kantareller og brøndkarse		
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke		650,-
Oksehale - Spis min gris		
stegt		
grød af perlebyg, boghvede og løvstikke		445,-

vegetar

Blomkål - Danmark		225,-
mandel, mjød og tallerkensmækker	tilføj kaviar	+75,-
Pindsvinepigsvamp "pariserbøf" - Danmark		
grillet		
rødbede og hollandaise		255,-



ost

4 nordiske oste

'Julstø Mæstro' - Them Mejeri	
'Nora Mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Tilia Mundo' - Tebstrup Mejeri	
'Blå Kornblomst' - Thise Mejeri	155,-
<i>Amalie foreslår et glas Las Mercedes, Bodegas Callejuela</i>	100,-

sødt

Chokolade som kage i 3 lag græskærkerne-mælkeiscreme	155,-
<i>Anders foreslår et glas Frederiksdal Kirsebærvin</i>	100,-
Blåbær - Sverige ristet tang, øl og kanel	125,-
<i>Thomas foreslår kaviar på retten</i>	75,-
Æbler - Danmark selleri is, valnødder og karamelliseret ost	135,-
<i>Arthur anbefaler et glas Tout pétè doucement</i>	115,-
Mælk - Søtofte 6g kaviar, Gastro unika	195,-

Kaffe, te og avec

Espressokaffe / med mælk	30,-/40,-	Calvados, Louis de Lauriston	70,-
Te	45,-	VSOP Cognac, Groperrin	100,-
+ chokoladeovertrukket karamel	25,- pr stk.	Grappa Barolo, Serafino	110,-

(spørg efter større aveckort)

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