



Fiskebaren

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
Perle Blanche #3 - Utah beach, Frankrig sød, nøddeagtig smag	135,-	/	250,-	/	480,-
Gillardeau #4 - Portugal, Irland, Utah beach og Marennes i sin egen liga siden 50'erne	140,-	/	260,-	/	495,-
Roumegous #3, Fin de Claire -Frankrig, Marennes salt og fast i kødet	125,-	/	235,-	/	445,-
Baby Kys #5 - Bretagne, Frankrig sød og kødfuld	120,-	/	230,-	/	425,-
Gigas #2-3 - Limfjorden den invasive østers - spis - spis - spis	110,-	/	215,-	/	410,-

Østerssmagning

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

3 østers og Fiskebaren's bloody mary (kun frokost) 175,-

Snacks

Fiskebarens surdejsbrød og tangsmør	35,-
Fisketærte torsk, ærter og Guldklump-ost	125,-
Lobster roll - Limfjorden brioche, selleri og fennikel	135,-

Rå forretter

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

Slethvar - Vesterhavet røget musling, tang, rug og syltede brændte løg	190,-
Knivmuslinger - Holland persille, citron og purløg	125,-
Sikrom - Sverige dild, creme fraiche og tangvaffel	175,-
Ørred - Bisserup estragon, sennepskarse og sesam	175,-
Hiramasa - Hanstholm agurk, mild peberrod og østersurt	170,-
Tæppemusling - Hitra ø tang creme og purløg	195,-
Rejer - Norge tang og skyr	185,-
	tilføj kaviar 75,-
Tuntatar - Frankrig æggeblomme, Karl Johan og kaviar	325,-
Baby romaine salat - Kiselgården spinat, radise og romaine pesto	95,-

Varme forretter

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

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt fløde		165,-
Fish n`chips - Langø letrøget torsk, friterede kartofler og rå remoulade		175,-
Blæksprutte - Nordsøen kinaradise, persille og kyllingedashi		215,-
Hummerhale - Limfjorden gulerødder, strandfennikel og havtorn	1/2 1/1	400,- 750,-
Havtaske - Vestkysten græskar, kastanje og sort sesam		265,-
Hjertermuslinger - Venø røget knoldselleri, dild og kombu		195,-
Kammusling - Norge porre, flæk ært og røget ål		165,-
	tilføj kaviar	75,-
Hiramasahoved - Hanstholm glaseret med kombu og svampe		195,-
Torskerogn - Nordsøen rosenkål, æggecreme og citronmelisse		195,-
Pighat - Danmark hvid fjer kål - sort hvidløg		155,-

Hovedretter

Blåmuslinger - Limfjorden dampet i æblecider, tilsat en røvfuld urter og dobbelt creme		195,-
Torsk - Nordsøen bagt kål, purløgsblomst, brøndkarse og peberrod bælgfrugter, tang og bonito grød		395,-
Helleflynder - Norge stegt kål, purløgsblomst, brøndkarse og peberrod bælgfrugter, tang og bonito grød		395,-
Rødspætte - Vestkysten grillet kål, purløgsblomst, brøndkarse og peberrod bælgfrugter, tang og bonito grød	god til en god til to	300,- 600,-
Havtaskehoved - Vestkysten bagt kål, purløgsblomst, brøndkarse og peberrod bælgfrugter, tang og bonito grød	god til to god til tre	800,- 1050,-
Oksemørbrad - Danmark rødbede, oksehale, røgede kartofler		445,-

Vegetarisk

Blomkål - Danmark mandel, mjød og brøndkarse bælgfrugter, tang og bonito grød		225,-
	tilføj kaviar	75,-
Pindsvinepigsvamp "pariserbøf" - Sydhavnen grillet rødbede, kapers, peberrod og hollandaise		255,-

Oste

Nora Mundo - Tebstrup Mejeri - Danmark	
Rød Løber - Gjesing Mejeri - Danmark	
Hallands Himmel - Kvibille Mejeri - Sverige	
Henrykt - Mammen Mejeri - Danmark	
Stegt rugbrød og grøn tomat chutney	155,-

Desserter

Chokolade, sort sesamkage og cremeux af kakaoskal hvid chokoladeis og sesam miso	155,-
Blommer - Danmark karamelliseret panna cotta, hasselnødsanglaise og grapefrugt	120,-
Pæretærte - Danmark kantarelcreme, mandler og sort pære-is	125,-
Risalamande vanilie, hvid chokolade, fermenteret kirsebær og mandler	135,-
	tilføj gløgg 75,-
Fiskebarens flødebolle havtorn og hvid chokolade	45,-

Kaffe, te og avec

Espresso	30,-	Gløgg, Fred Loimer 'Grüner Veltliner',	
Americano	30,-	æble og anis	75,-
Kaffe med mælk/havre mælk	40,-	Grappa bianco, Levi	90,-
Te, kande	45,-	Double zero, Cyril Zangs	90,-
		Cognac Bourgoin `Double Lies	100,-

Vi har også en større avec liste

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

Gebyr ved internationale betalingskort kan forekomme