

musling^o

— bistro —

Vi arbejder med dagsfriske råvarer & menuen skifter ofte.
Eksempel:

Rundt om Musling Bistro		Østers	3 / 6 stk
Sashimi på Hamachi fra Thy med daikon & ponzu		Roumegous Fine de Claire # 3 FR	85/160,-
Taskekrabbe med østershatte og svampebouillon		Gigas, Danmark	85/160,-
Dampet Torsk med smørdampet savoykål & fiskefumét		Gillardeau # 3, FR	140/270,-
Glaseret rødbeder med solbær, gedefriskost og hyldebærkapers		Limfjords, Danmark	140/270,-
Kvædekompot med valnøddecreme & yuzusorbet		Østerssmagning:	
		En af hver - 4 stk.	150,-
		To af hver - 8 stk.	285,-
		Fire af hver - 16 stk.	545,-
4 retter	500,-	Happy-hour-østers 6 stk's	
Tilkøb af vinmenu & cocktail	450,-	100,- alle dage fra 15.00 - 18.00	

Ovenstående menu skal bestilles af hele bordet

Skaldyrsfadet

1/2 hummer fra Limfjorden, 4 stk. franske østers
Kogte taskekrabbeklør fra Vesterhavet, søkogte rejer fra det kolde nord
Ceviche af vesterhavsfisk, marinerede blåmuslinger fra Limfjorden
Aioli, saltet citron emulsion & vinaigrette

750,-

Kolde forretter

Sashimi på Hamachi fra Thy med daikon & ponzu

140,-

Ceviche på hvid fisk med lime, koriander & chili

115,-

Rimmet jomfruhummer fra Kattegat med bagt hvidløg og tomat

140,-

"Djævelske æg", sesam, ingefær & ørredrogn

125,-

Varme forretter

Limfjords blåmuslinger dampet i hvidvin & krondild

105,-

Stegt norsk hånddykket kammusling, brunet smør, knoldselleri & æble

145,-

Fiskesuppe på hummerskaller med blåmuslinger

145,-

Hummer a la cremé med syltede sennepskorn & stegt brioche

175,-

Taskekrabbe med østershatte og svampebouillon

125,-

musling^o

— bistro —

Hovedretter

Grillet 1/2 dansk hummer fra Limfjorden med grønkål & smør	245,-
Dampet Torsk med smørdampet savoykål & fiskefumét	190,-
Helstegt skrubbe fra Sydfyn med brunet smør & skalotteløg	190,-
Stegt Slethvar, sprødt brød, røget marv, løg, svampe & rødvinssauce	220,-
Dansk højreb fra Guldrummet, 300g, confiteret hvidløg & rødvinsglace	300,-

Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Kimchi, agurk & sesam	65,-
Broccoli med fermenteret asparges & basilikum	80,-
Pommes Frites med pommes-frites-sauce	55,-
Spidskålsskud med østers, enebær & peberrod	75,-
Stegte rosenkål med chipotle og bonito	80,-
Rødbede, solbær, gedefriskost hyldebærkapers	75,-
Jordskokker med fløde & estragon	85,-
Seje gulerødder, kommen & gulerods beurre blanc	75,-

Ost og Desserter

Ostetallerken

Fynbo Extra - komælksost fra Brønderslev	
Blicher - halvfast rødkits ost lavet på komælk fra Nordjylland	
Le Moulis - gedemælksost fra Pyrenæerne	
Fourme de montage - sydfransk blåskimmel på komælk	115,-
Kvædekompot med valnøddecreme & yuzusorbet	95,-
Karamel-is, hvid chokolade & havsalt	95,-
Kirsebær, kokos og mørk chokolade	105,-