

# musling

— 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,-
Hummer ravioli, Caviar, brunet smør & salvie	Gillardeau # 3, FR Limfjords, Danmark	140/270,- 140/270,-
Svampebouillon med røget persilleolie	Østerssmagning:	
Slethvar med røget marv, løg & rødvinsauce	En af hver - 3 stk.	125,-
Pak Choi med Szechuan, hvidløg & lime	To af hver - 6 stk.	240,-
	Fire af hver - 12 stk.	470,-
	Otte af hver - 24 stk.	900,-

Kirsebær, kokos & mørk chokolade

Ovenstående menu 500,-  
Tilkøb af vinmenu & cocktail 450,-

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 & tomat 140,-  
Rå hånddykket norsk kammusling med creme fraiche og kaviar 165,-

## Varme forretter

Limfjords blåmuslinger dampet i hvidvin & krondild 105,-  
Fiskesuppe på hummerskaller med blåmuslinger 145,-  
Taskekrabbe med østershatte & svampebouillon 125,-

## Hovedretter

Grillet 1/2 dansk hummer fra Limfjorden med grønkål & smør 245,-  
Dampet Torsk med smørdampet savoykål & fiskefumé 190,-  
Stegt slethvar, røget marv, løg, svampe & rødvinsauce 220,-  
Dansk højreb fra Guldrummet, 300g, grillet padron peber & rødvinsglace 300,-

# musling<sup>o</sup>

— bistro —

## Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Kimchi, agurk & sesam	65,-
Pommes Frites med pommes-frites-sauce	55,-
Spidskålsskud med østers & peberrod	75,-
Stegte rosenkål med chipotle & bonito	80,-
Rødbede, gedefriskost & hyldebærkapers	75,-
Jordskokker med fløde & estragon	85,-
Gulerødder, kommen & beurre blanc	75,-
Stegt Pak Choi med Szechuan, hvidløg & lime	75,-
Vinter kålsalat med bottarga-creme og blåmuslinger	75,-

## Ost og Desserter

Ostetallerken

Fynbo Extra - komælksost fra Brønderslev

Blicher - halvfast rød kits ost lavet på komælk fra Nordjylland

Le Moulis - gedemælksost fra Pyrenæerne

Fourme de montage - sydfransk blåskimmel på komælk 115,-

Karamel-is, hvid chokolade & havsalt 95,-

Kirsebær, kokos & mørk chokolade 95,-