

musling

— bistro —

Torvemenu		Østers	3 / 6 stk
Sashimi - hamachi - ponzu		Roumegous Fine de Claire # 3 FR	85/160,-
Dampet torsk -Vintergrønt - rygeost Rødebede - hyldebærkapers		Gillardeau # 3, FR	140/270,-
Hvid chokolade - pære - jordskokker		Limfjords, Danmark	140/270,-
Menu	385,-	Østerssmagning: En af hver - 3 stk.	125,-
Ovenstående menu skal bestilles af hele bordet		To af hver - 6 stk.	240,-
		Fire af hver - 12 stk.	470,-

Skaldyrsfadet

1/2 hummer, 4 stk. franske østers

Kogte taskekrabbeklør fra Vesterhavet, søkogte rejer fra det kolde nord
marinerede muslinger fra Limfjorden

Aioli, saltet citron emulsion & vinaigrette

750,-

Kolde forretter

Ceviche - koriander - chili

115,-

Sashimi - hamachi -ponzu

145,-

Stenbiderrogn - kartoffel - blegselleri

165,-

Kammusling - kaviar - creme fraiche

165,-

Varme forretter

Limfjords blåmuslinger - hvidvin - krondild

115,-

Hummersuppe - torsk - blåmuslinger

145,-

Pasta - limfjords hjertemuslinger - estragon

145,-

Hovedretter

Grillet 1/2 hummer - Smør

265,-

musling

— bistro —

Dampet torsk - vintergrønt - rygeost	190,-
Stegt slethvar - palmekål - svampe - fiskefumé	220,-
Grillet højreb - rødvinsglace	300,-

Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Pommes Frites	55,-
Rosenkål - chipotle - bonito	80,-
Rødbede - gedefriskost - hyldebærkapers	75,-
Jordskokker - fløde - estragon	80,-
Kålskud - sennep - ost	65,-
Porre - brød - saltet citron	75,-

Ost og Desserter

Gudenås ost - fast komælks ost fra Tange Sø	
Västerbotten - hård komælksost fra Burträsk i Sverige	
Le Moulis - gedemælksost fra Pyrenæerne	
Fourme de montage - sydfransk blåskimmel på komælk	115,-
Kamillemousse - bergamotte - honning - mandler	95,-
Citrontærte - sorte citroner - birkes-is	95,-
Hvid chokolade - pære - jordskokker	95,-
Petit four	55,-