

musling^o

— bistro —

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

Rundt om Musling Bistro	Østers	3 / 6 stk
4 retters menu	Fines de Romegous #3 Marennes, Frankrig <i>Terroir østers fra familien Roumégous salte clairs</i>	85/160,-
Sashimi - hamachi - ponzu		
Hvide asparges - kammusling - æggeblomme	Gillardeau #2 Portugal, Irland, Utah Beach & Marennes <i>I sin egen liga siden 50'erne</i>	140/270,-
Stegt helleflynder - palmekål - svampe - fiskefumé		
Spinat - ost - skalotteløg	Limfjords Danmark <i>Sidste originale & vilde østers i Europa</i>	140/270,-
Citrontærte - sorte citroner - birkes-is		
Ovenstående menu	500,-	En af hver - 3 stk. 125,- To af hver - 6 stk. 240,- Fire af hver - 12 stk. 470,-
Ovenstående menu skal bestilles af hele bordet		

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

Ørredrogn - kål - syrnet fløde	165,-
Ceviche - koriander - chili	115,-
Sashimi - hamachi - ponzu	145,-
Hånddykket kammusling - kaviar - creme fraiche	165,-

Varme forretter

Limfjords blåmuslinger - hvidvin - krondild	115,-
Hummersuppe - torsk - blåmuslinger	145,-
Jomfruhummer - polenta - sort trompet	145,-
Hvide asparges - kammusling - æggeblomme	175,-

Hovedretter

Grillet 1/2 hummer - Smør	265,-
Stegt helleflynder - palmekål - svampe - fiskefumé	220,-
Havtaske på ben - ramsløg - olivenolie blanquette	220,-
Grillet højreb - rødvinsglace	300,-

musling

— bistro —

Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Pommes Frites	55,-
Spinat - ost - skalotteløg	75,-
Rødbede - gedefriskost - korianderkapers	75,-
Jordskokker - fløde - estragon	80,-
Rosenkål - chipotle - bonito	80,-
Artiskok - olivenolie - citron	75,-
Kålskud - østers emulsion - salturt	75,-

Ost og Desserter

Svenbo - fast komælks ost fra Fyn	
Västerbotten - hård komælksost fra Burträsk i Sverige	
Fenoged - gedemælksost fra Tebstrup	
Fourme de montage - sydfransk blåskimmel på komælk	115,-
Madelaine kage - Chokoladeis (20 min)	105,-
Citrontærte - sorte citroner - birkes-is	95,-
Petit four	55,-