

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 - Jomfruhummer - æggeblomme	Gillardeau #2 Portugal, Irland, Utah Beach & Marennes <i>I sin egen liga siden 50'erne</i>	140/270,-
Stegt helleflynder - asparges - olivenolie blanquette		
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		
Ceviche - koriander - chili		115,-
Sashimi - hamachi - ponzu		145,-
Kammusling - crème fraiche - caviar		165,-
Varme forretter		
Limfjords blåmuslinger - hvidvin - krondild		115,-
Hummersuppe - torsk - blåmuslinger		145,-
Hvide asparges - Jomfruhummer - æggeblomme		185,-
Stegt makrel - persille - æble		125,-
Hovedretter		
Helstegt rødspætte - nori tang - teriyaki - grønne tomater		200,-
Stegt helleflynder - asparges - olivenolie blanquette		220,-
Grillet 1/2 hummer - smør - grønkål		265,-
Grillet dansk højreb - rødvinsglace		300,-

musling^o

— bistro —

Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Hjertesalat - oliven - ansjos	75,-
Spinat - ost - skalotteløg	75,-
Rødbedetartar - kapers - peberrod	75,-
Grønne asparges - surdej - gær	80,-
Hvide asparges - xo sauce - bonito	80,-
Aubergine - røget hellefisk finne - tomat	75,-
Pommes Frites	55,-

Ost og Desserter

Svenbo	fast komælks ost fra Fyn	
Västerbotten	hård komælksost fra Burträsk i Sverige	
Marsk brie	brie på komælk fra Jernved	
Fourme de montage	sydfransk blåskimmel på komælk	115,-
Citrontærte - sorte citroner - birkes-is		95,-
Danske rabarber - mælk - hibiscus		95,-
Petit four		55,-