

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,-

Musling menu

4 retter, spørg din tjener 400,-
Ovenstående menu skal bestilles af hele bordet

Tilhørende drikkemenu, 4 glas 250,-

Østers 3 / 6 stk

Fines de Romegous #3 85/ 160,-
Marennes, Frankrig
Terroir-østers fra familien Roumégous salte
clairs

Gillardeau #2 140/ 270,-
Portugal, Irland, Utah Beach & Marennes
Sin egen liga siden 50'erne

Limfjordsøsters #3 140/ 270,-
Danmark
Sidste flade & vilde østers i Europa

Èn af hver - 3 stk. 125,-
To af hver - 6 stk. 240,-
Fire af hver - 12 stk. 475,-

Kolde retter

Grillet makrel, agurk & peberrod 125,-

Sashimi på havørred med ponzu 135,-

Varme retter

Dampet torsk,
sauterede bønner & ostesauce 190,-

Stegt helleflynder
kantareller og karl johanner 225,-

Moules Frites 165,-

Dansk højreb
rødvinsglace 300,-

Grønt

Grønkål, brøndkarse & mandel 65,-

Burrata, tomat & basilikum 95,-

Pommes Frites 55,-

Til sidst

"Rødgrød med fløde" 105,-

Husk vi hver dag har 6 Østers til 100,- mellem 17.00-18.00