
MENU

F O R R E T T E R

Kammuslinger

Rimmede kammuslinger, friske ærter, mix af cherrytomater, karse- og olivenolie

135 DKK

Laks

Røget laks & saltet laks, rygeostcreme, grøn mayo, tyttebær & rugbrødscrumble

145 DKK

Asparges

Hvide & grønne asparges, håndpillede rejer, dild & hollandaise

155 DKK

Jomfruhummer

3 stk. grillede jomfruhummere,
smørsauce skilt med grøn olie
& grillet citron

165 DKK

Burrata salat

Serveres med mixsalat, cherrytomat
& balsamico glaze

110 DKK

Sommersalat

Sprød hjertesalat og bitre salater, frisk
fennikel, toppet med mango-vinaigrette

95 DKK

Allergener: Spørg din tjener

H O V E D R E T T E R

Dagens fangst (Spørg tjeneren)

Serveres med fennikel, grillet minimajs,
ramsløg og fiskefumet samt nye
kartofler
285 DKK

Oksemørbrad 160 g

Svampemix, asparges & morelsauce.
Serveres med nye kartofler
325 DKK

Pasta Seafood

Frisk linguine, blåmuslinger, kæmperejer
dampet i tomat- & basilikumsauce
255 DKK

S E A F O O D

S P E C I A L I T E T E R

Østers

Sæsonens østers, mango-vinaigrette,
syltede rødløg, tabasco & citron
*3 stk. – 175 DKK / 6 stk. – 335 DKK /
9 stk. – 449 DKK*

Moules Frites

Blåmuslinger dampet i hvidvin, pesto,
fløde og urter. Serveres med sprøde
fritter & spicy aioli
225 DKK

Fish & Chips

Friteret fisk, sprøde fritter, sauce tartar
& spicy aioli
245 DKK

S K A L D Y R S F A D

Østers

Jomfruhummere

Krabbeklør

Rejer pil-selv

Dampede muslinger

Ramsløgsemulsion

Spicy aioli

Mango-vinaigrette

Tabasco & citron

595 DKK pr. person

S N A K C S & S I D E S

Olivenmix

65 DKK

Saltede mandler

55 DKK

Danske nye kartofler

med løg & persille

55 DKK

Pommes frites

med rosmarinsalt & spicy aioli

65 DKK

D E S S E R T E R

Ost

med havtornkompot og rugbrød

110 DKK

Citronparfait

med limoncello & verbena

125 DKK

Æbletrifli

med vaniljecreme og sprød crumble

135 DKK