



H3 Menu

August – September

Tatar af rimet kammusling, sauce tatar, friteret kapers & brunet smør

-

Stegt helleflynderfilet, spidskål, hyldeblomst & confiteret citron

-

Vanilje, sensommerbær & citrontimian

Inkl. surdejsbrød & smør

(Skal vælges af hele bordet)

3 retter, sat menu 445,-



H3's skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruummer – Nordsørejer
& Pommes frites

+ 30g. Caviar 425,-

*Serveres med vinaigrette, surdejsbrød, dressinger & citron
(Der tages forbehold for ændringer)*

695,- pr. person

Min. 2 personer, & skal bestilles af hele bordet

(Skal forudbestilles)

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.



SNACKS

Saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 25,-

Sprøde torske "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

Udvalg af fisk på dåse

Brisling, let røget, i koldpresset rapsolie 60,-

Brisling, saltet & tørret i koldpresset rapsolie fra FANGST 60,-

Portugisiske sardiner i olivenolie 60,-

Portugisiske sardiner i krydret olivenolie 60,-

Portugisiske sardiner i krydret tomat 60,-

Tunfisk i økologisk olivenolie 60,-



A la Carte

SMÅ RETTER

Lakserillette, syltede rødløg & karse 95,-

Pil-selv Nordsørejer, hjemmerørt mayonnaise & citron 95,-

Østers, franske Krystale, citron & rødvin vinaigrette

3stk./6stk./12stk. – 130,-/230,-/450,-

Tatar af rimet kammusling, sauce tatar, friteret kapers & brunet smør 150,-

STORE RETTER

Fish & Chips, sauce tartare, citron & cremet ærtepuré med mynte 195,-

Stegt helleflynderfilet, spidskål, hyldeblomst & confiteret citron 265,-

Moules frites, blåmusling, hvidvin, urter & fløde, serveres med pommes frites 245,-

Steak Frites 300 g., urtesmør, pommes frites, sauce tartare & grøn salat 365,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Vanilje, sensommerbær & citrontimian 95,-

Osteservering med 4 oste, samt sødt & sprødt 145,-

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.