

H3



Aften menu

Gratineret kammusling, majs, kantareller & vesterhavsost

-

Ristet kulmule, skummende bisque med argentinske rejer, sommerkål & ribs

-

Pocheret fersken, mascarpone, hindbær & rå honning

(Skal bestilles af hele bordet)

3 retter, sat menu 445,-

3 glas vin der passer 295,-



A la Carte

Snacks & mindre retter

Røgede & saltede nødder 45,-

Hjemmemarinerede oliven 45,-

Sprøde torske "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

Kartoffelkroetter med klipfisk, Gammel Knas & piment d'Espelette 115,-

Østers, franske Krystale, citron & rødsvinsvinaigrette

3/6/12 – 120,-/220,-/400,-

Gratineret kammusling, majs, kantareller & vesterhavssost 155,-

Større retter

Ristet kulmule, skummende bisque med argentinske rejer, sommerkål & ribs 245,-

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

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

Ribeye 250 g., estragonsmør m. røget marv, pommes frites, sauce tartare

& grøn salat 365,-

Desserter

Pocheret fersken, mascarpone, hindbær & rå honning 95,-

Osteservering med 3 oste, samt sødt & sprødt 135,-

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



H3's Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Nordsørejer - Pommes frites

(+30g. "ROGN BAERII" Caviar 400,-)

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

695,- pr. person (Min. 2 personer.) (Skal helst forudbestilles)

Skaldyr

(Dagens pris)

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise & citron

Ny-kogte jomfruhummer, aioli & citron

Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron

Rogn Caviar

(Serveres med blinis, rødløg & crème fraîche)

"ROGN BAERII" 15g. 240,- / 30g. 425,-

"ROGN WHITE STURGEON" 15g. 290,- / 30g. 540,-

"ROGN OSCIETRA" 15g. 370,- / 30g 698,-