



## Aften menu

Grønne & hvide asparges, håndpillede rejer, hasselnød, smørsauce & karse

-

Havkat, ærtecreme, frikassé med bakskuld, perleløg, ærter & grønne stikkelsbær

-

Kærnemælks fromage, danske jordbær & kardemomme

*(Skal bestilles af hele bordet)*

**3 retter, sat menu 420,-**

**2 glas vin der passer 195,-**



## H3 Skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruhummer – Rejer (+30g. Caviar 400,-)  
*Serveres med vinaigrette, brød, dressing & citron (Der tages forbehold for ændringer)*

**1095,- pr. fad (Delevenligt til 2 personer.) (Skal gerne forudbestilles)**

### Skaldyr & mindre retter

Pil-selv-rejer, mayonnaise & citron 125,-

Ny kogte jomfruhummer, aioli & citron 175,-

Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron 195,-

Grønne & hvide asparges, håndpillede rejer, hasselnød, smørsauce & karse 155,-

### Større retter

Havkat, ærtedcreme, frikassé med bakskuld, perleløg, ærter & stikkelsbær 245,-

Fish & Chips, sauce tartare & ærtepuré med mynte 189,-

Laks, hummer & chili burger, krydret hummersalat, cheddar & pommes frites 189,-

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

Oksemørbrad 300gr, med trøffelsauce & pommes frites 325,-

### Desserter

Kærnemælks fromage, danske jordbær & kardemomme 75,-

Osteservering med 3 oste, samt sødt & brød 130,-

**Vi anbefaler 2-3 serveringer**