

H3



Aften menu

Rimmet havbars, ærter, friskost & mynte

-

Lyssej filet, gulerod, estragon, sauce nage & "Rogn" caviar

-

Rødgrød med hybenrose, crème fraîche & nøddetuiles

(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 helst forudbestilles)

Skaldyr & mindre retter

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

Ny kogte jomfruhummer, aioli & citron 175,-

Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron 195,-

Østers, Krystale, m. citron & rødvinsvinaigrette 1/3/6/12 – 45,-/120,-/220,-/400,-

Rimmet havbars, ærter, friskost & mynte 155,-

Større retter

Lyssej filet, gulerod, estragon, sauce nage & "Rogn" caviar 245,-

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

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

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

Desserter

Rødgrød med hybenrose, crème fraîche & nøddetuiles 75,-

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

Vi anbefaler 2-3 serveringer