

H3



Aften menu

Rørt tatar af dansk laks, radise, agurk, ramsløg & karse

-

Havkat, nye løg, grønne stikkelsbær & skaldyrs-glance med citrontimian

-

Danske jordbær, hybenrosesirup, kammerjunker & skovmærkekoldskål

3 retter, sat menu 365,-

2 glas vin der passer 165,-



H3 Skaldyrsfad

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

995,- pr. fad (Delevenligt til 2 personer.) (Alt over 4 skal forudbestilles)

Skaldyr & mindre retter

Pil-selv-rejer, mayonnaise & citron 105,-

Ny kogte jomfruhummer, aioli & citron 135,-

Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron 155,-

Rørt tatar af dansk laks, radise, agurk, ramsløg & karse 125,-

Større retter

Havkat, nye løg, grønne stikkelsbær & skaldyrs-glacé med citrontimian 195,-

Fish & Chips, sauce tartare & ærtepuré 189,-

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

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

Oksemørbrad 300gr, grøn Madagaskar pebersauce & pommes frites 295,-

Desserter

Danske jordbær, hybenrosesirup, kammerjunker & skovmærkekoldskål 75,-

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

Osteservering med 5 oste, samt sødt & brød 155,-

Vi anbefaler 2-3 serveringer