



## Aften menu

Skaldyrsbisque, plukket krabbe, syltede hvide asparges & krondild

-

Helleflynder "schnitzel", Karl Johan sauce, syltede svampe, tyttebær & heltrogn

-

Karamelmousse, vilde blåbær & honning

*(Skal bestilles af hele bordet)*

**3 retter, sat menu 375,-**

**2 glas vin der passer 175,-**



## 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.) (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,-

Skaldyrsbisque, plukket krabbe, syltede hvide asparges & krondild 135,-

### Større retter

Helleflynder"schnitzel", Karl Johan sauce, syltede svampe, tyttebær & heltrogn 195,-

Fish & Chips, sauce tartare & ærtepuré med mynte 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

Karamelmousse, vilde blåbær & honning 75,-

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

**Vi anbefaler 2-3 serveringer**