



## Aften menu

Cremet græskarsuppe, syltet butternut, koriander & linstegt tunbug

-

Stegt lyssej, selleri, vallesauce med brunet smør, ristet hasselnød & urtesalat

-

Danske blommer, vanilje, mascarpone & crumble

*(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 115,-

Ny kogte jomfruhummer, aioli & citron 155,-

Vesterhavs krabbekløer, mayonnaise & citron 185,-

Cremet græskarsuppe, syltet butternut, koriander & lynstegt tunbug 135,-

### Større retter

Stegt lyssej, selleri, vallesauce med brunet smør, ristet hasselnød & urtesalat 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

Danske blommer, vanilje, mascarpone & crumble 75,-

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

**Vi anbefaler 2-3 serveringer**