



Aften menu

Cremet muslingesuppe, sprød fiske soufflé & persille

-

Stegt torskfilet, dansk hummer, sennep og borettane løg

-

Hvidchokolademousse, blodappelsin & mynte

(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 muslingesuppe, sprød fiske soufflé & persille 135,-

Større retter

Stegt torskefilet, dansk hummer, sennep og borettane løg 195,-

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 295,-

Desserter

Hvidchokolademousse, blodappelsin & mynte 75,-

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

Vi anbefaler 2-3 serveringer