



Aften menu

August - September

Tatar af færøsk laks, agurk, dild & kærnemælk

-

Helleflynder, ristet sommerkål, sennep & Kry fra Tistrup mejeri

-

Marengs, sensommerbær, pistacie & citrontimian

Inkl. surdejsbrød & smør

(Skal vælges af hele bordet)

3 retter, sat menu 445,-

3 glas vin der passer 295,-



H3's skaldyrsfad

Hummer – Østers – Krabbekløer – Jomfruummer – Nordsørejer - Pommes frites

+ 30g. Caviar 425,-

*Serveres med vinaigrette, surdejsbrød, dressinger & citron
(Der tages forbehold for ændringer)*

695,- pr. person

Min. 2 personer, & skal bestilles af hele bordet

(Skal forudbestilles)

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.



A la Carte

SNACKS

Saltede mandler 55,-

Marinerede oliven 55,-

Hjemmebagt surdejsbrød & smør 25,-

Sprøde torsk "svær" & hjemmerørt aioli 65,-

Udvalg af fisk på dåse, hør vores personale 95,-

(Serveres med hjemmebagt surdejsbrød & smør)

H3 snack anretning til 2 personer 225,-

(Oliven, mandler, torsk "svær", udvalgt dåse & surdejsbrød)



SMÅ RETTER

Østers, franske Krystale, citron & rødvinsvinaigrette

3stk./6stk./12stk. – 130,-/230,-/450,-

Pil-selv Nordsørejer, mayonnaise, brød & citron 135,-

Tatar af færøsk laks, agurk, dild & kærnemælk 155,-

Tre friterede kammuslinger serveret med sauce tartare, salturt & citron 175,-

”Rogn White Sturgeon Caviar” med vaffel, rødløg & crème fraîche

15g. 295,- 30g. 545,-

STORE RETTER

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

Helleflynder, ristet sommerkål, sennep & kry fra Tistrup mejeri 265,-

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

Steak Frites 300 g., estragonsmør, pommes frites, sauce tartare & grøn salat 365,-

SØDT & OST

Små petits fours til kaffen 55,-

Marengs, sensommerbær, pistacie & citrontimian 95,-

Osteservering med 4 oste, samt sødt & sprødt 145,-

Vi anbefaler 2-3 serveringer. Spørg vores tjenere angående allergener.